



BANANENBROT

QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 G

40 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Œuf(s) complet(s)
204 g	Sucre
8 g	Sucre vanillé
1 g	Sel
40 g	Demi-crème acidulée
46 g	Beurre, fondu
340 g	Banane(s), réduit en purée
215 g	Farine
6 g	Levure chimique
125 g	Chocolate drops

PRÉPARATION

1. Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, geschmolzene Butter und Bananenpüree glatt rühren und unter die Eiermasse mischen.
3. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Masse heben und zum Schluss die Schokolade Drops untermengen.
4. Masse auf ein Backblech streichen und bei 160°C für 25 Minuten backen.