



BANANENBROT

QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10 G

40 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Uovo intero
204 g	Zucchero
8 g	Zucchero vanigliato
1 g	Sale
40 g	Panna acida, 15 % di grassi
46 g	Burro,
340 g	Banana (Banane),
215 g	Farina
6 g	Livieto
125 g	Chocolate drops

PREPARAZIONE

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.