

## تحضير خبز الموز بكريمة أوفومالتين المقرمشة

1 اخلطي ثلاث ثمرات من الموز الناضج جدًا مع العسل والبيض في وعاء باستخدام الخلاط اليدوي حتى يتم هرس الموز جيدًا. ثم أضيفي الكريمة الحامضة مع الخلط حتى تصبح ناعمة.

2 في وعاء آخر، اخلطي الدقيق مع البيكنج باودر والملح والجوز. الآن، أضيفي المكونات الجافة ببطء إلى خليط الموز وحركي الخليط حتى تحصلين على عجينة ناعمة.

3 سخني الفرن إلى 180 درجة مئوية ثم اسكبي ثلث كمية العجينة في قالب الكيك. أضيفي ملعقة كبيرة من

كريمة أوفومالتين المقرمشة على الخليط ثم افردوها برفق. ضعي بقية العجينة في الأعلى. قطعي ثمرة الموزة الرابعة بالطول واضغطيها داخل العجين. يمكنك إضافة المزيد من كريمة أوفومالتين المقرمشة فوق الموز إذا رغبت في ذلك.

4 الآن، اخبزي خبز الموز لمدة تتراوح من 60 إلى 75 دقيقة. وبعد 50 دقيقة، اختبري خبز الموز باستخدام عود للتحقق من نضوجه.

5 اتركي خبز الموز يبرد قليلاً قبل إخراجه من الوعاء وتقطيعه.

6 يُقدّم دافئاً أو بارداً مع الكوارك الطازج والفواكه وغيرها حسب الرغبة.

### المكونات

- 100 جرام من الزبدة الطرية
- 4 ثمرات من الموز الناضج جدًا
- 4 ملاعق كبيرة من العسل السائل
- بيضتان
- 120 جرام من الكريمة الحامضة
- 260 جرام من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من البيكنج بودر
- رشة ملح
- 50 جرام من الجوز المفروم
- 150 جرام من كريمة أوفومالتين المقرمشة، مسخنة في قدر مزدوج



## خبز الموز بالكريمة المقرمشة

