

# Pandișpan cu alune de pădure și banane



Usor

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

200 g unt sau margarină  
200 g zahăr brun  
1 vârf de cuțit cu sare  
2 picuri [Finesse Vanilie Bourbon](#) de la Dr. Oetker  
5 ouă  
400 g făină  
50 g [Gustin amidon alimentar](#) de la Dr. Oetker  
1 plic praf de copt Dr. Oetker  
1/4 linguriță scorțișoară  
1 banană  
200 g alune de pădure

## Mod de preparare:

Se bate untul cu mixerul, se adaugă zahărul, sarea și aroma de vanilie Bourbon și se amestecă în continuare până se obține o masă omogenă. Se adaugă câte un ou la fiecare 30 secunde și se amestecă. Făina, amidonul, praful de copt și scorțișoara se încorporează treptat. Apoi se adaugă banana tăiată mărunt și alunele de pădure mărunțite.

Aluatul rezultat se pune într-o formă de copt cu diametrul de 28 cm și se bagă în cuptor preîncălzit pentru 45 minute, la 180 °C sau la treapta 3 la cuptorul cu gaz.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)