



SOPAPILLA'S MET POMPOENPITTEN EN NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Aantal: 16 stuks

Portie: 1 sopapilla

INGREDIËNTEN

- 16 sopapilla's
- 3 middelgrote bakbananen
- 3,25 el. koolzaadolie
- 85 gr. pompoenpitten
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Rooster de pompoenpitten lichtjes in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Laat ze niet te lang bakken.

Net voor het opdienen bak je de sopapilla's in een frietketel op 180 °C totdat ze bovendrijven, 4 à 7 minuten.

Leg de sopapilla's op een stuk keukenrol om het overtollige vet op te vangen.

Hou de sopapilla's warm totdat je ze opdient.

Doe twee halve eetlepels bakbananenpuree op elke sopapilla.

Doe daarop de pompoenpitten en Nutella®.