



© Ferrero, 2017

MINI-BANANENFOSTER MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Aantal: 12 stuks

Portie: 1 bananenfoster

INGREDIËNTEN

- 60 gr. ongezoeten boter
- 100 gr. bruine suiker
- 3,5 el. rumextract
- 1,5 tl. vanille-extract
- 25 gr. fijngehakte hazelnoten
- 12 bloemtortilla's van 20 cm diameter
- 3,25 el. koolzaadolie
- 3 middelgrote bananen
- 260 gr. Nutella®

BEREIDING

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en voeg de bruine suiker, het rumextract, de room en het vanille-extract toe. Voeg de bananen en hazelnoten toe zodra het mengsel begint te borrelen. Laat de bananen volledig warm worden. Haal ze van het vuur en laat ze afkoelen tot ze koud zijn. Doe 30 gr. van het mengsel op een tortilla. Rol de tortilla op als een burrito en vouw de zijden daarbij naar binnen. Bak ze in de frietketel tot ze goudbruin kleuren. Haal ze eruit en snij ze diagonaal doormidden. Leg ze op een bord. Je kunt ze ook opdienen met een bolletje vanilleroomijs. Besprenkel met Nutella ®. Dien op.