



© Ferrero, 2017

SOPAIPILLAS AUX GRAINES DE COURGE ET AU NUTELLA®

Tartes | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Nombre de portions : 16

Portion individuelle : 1 sopapilla

- 16 sopapillas
- 3 bananes plantains moyennes
- 3 et $\frac{1}{8}$ de c. à soupe d'huile de colza
- 85 g de graines de courge
- 170 g de Nutella®

Dans un four à 180 °C, cuisez les graines de courge jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées en faisant attention à ne pas les cuire trop longtemps.

Au moment du service, faites frire les sopapillas dans une friteuse à 180 °C jusqu'à ce qu'elles flottent pendant 4 à 7 minutes.

Placez la sopapilla sur un essuie-tout pour absorber l'excès de graisse.

Gardez les sopaipillas au chaud jusqu'au moment de les servir.

Placez 2 et 1/2 cuillères à soupe de purée de bananes plantains sur chaque sopaipilla.

Garnissez de Nutella® et de graines de courge.
