



© Ferrero, 2017

## EMPANADAS DE PLÁTANO MACHO Y PASAS CON NUTELLA®

Tortillas y empanadas | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año | Banquete



Para: 20 raciones

Porción: 1 empanada

### INGREDIENTES

- 510 g de harina de trigo
- 450 g de mantequilla sin sal
- 6 plátanos macho medianos
- 120 ml de sirope de arce
- 4 g de sal
- 90 g de pasas sin pepitas
- 3 ⅓ cucharadas de aceite de colza
- 50 g de avellanas
- 60 g de azúcar glas, para espolvorear

- 340 g de Nutella®

## PREPARACIÓN

Prepare las empanadas según su receta favorita.

Prepare el puré de plátanos macho endulzado con sirope de arce: Hierva agua con sal.

Añada los plátanos macho y hierva a fuego lento durante 10 minutos hasta que puedan aplastarse con el tenedor.

Escorra los plátanos macho y hágalos puré con un majador.

Añada el puré de plátanos macho al vaso de una batidora con capacidad para 4,7 litros que tenga batidor de alambres.

Con el batidor a baja velocidad, añada las pasas, las avellanas, la mantequilla y el sirope de arce hasta que quede todo bien incorporado.

Rebañe el vaso y vuelva a mezclar durante otros 30 segundos. No mezcle en exceso.

Deposite la mezcla sobre una rejilla para que se enfríe hasta quedar a temperatura ambiente.

Sobre una tabla de cortar previamente espolvoreada con harina, divida la masa en 20 porciones de 70 g cada una.

Con un rodillo, extienda la masa para formar obleas de unos 10 cm de diámetro.

Ponga unos 120 g de puré de plátanos y sirope de arce en el centro de las obleas de masa.

Cubra el puré doblando la oblea sobre sí misma en forma de media luna.

Con un tenedor, selle el borde exterior de la oblea para cerrarla. Las empanadas se sirven calientes.

Fríalas bien hasta que estén doradas y hayan flotado durante 6-10 minutos.

Coloque las empanadas fritas en un plato. Haga líneas decorativas con Nutella® sobre las empanadas y espolvoree azúcar glas por encima.