



© Ferrero, 2017

SOPAIPILLAS CON SEMILLAS DE CALABAZA Y NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para: 16 raciones

Porción: 1 sopaipilla

INGREDIENTES

- 16 sopaipillas
- 3 plátanos macho medianos
- 3 ⅓ cucharadas de aceite de colza
- 85 g de semillas de calabaza
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Hornee las semillas de calabaza a 180 °C hasta que queden ligeramente tostadas; no

las tueste demasiado.

En el momento de servir las, fría bien las sopaipillas hasta que empiecen a flotar, entre 4 y 7 minutos. Sáquelas y deposítelas sobre un papel para que escurra el exceso de grasa.

Manténgalas calientes hasta que las sirva. Ponga 2,5 cucharadas de puré de plátano macho sobre cada sopaipilla. Adorne con Nutella® y acompañe con las semillas.