



© Ferrero, 2017

MINI FLAMBEADO DE PLÁTANOS CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 45 minutos 🕒 | 📖📖📖

Para: 12 raciones

Porción: 1 flambeado de plátano

INGREDIENTES

- 60 g de mantequilla sin sal
- 100 g de azúcar moreno
- 3 ½ cucharadas de extracto de ron
- 1 ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 25 g de avellanas picadas
- 12 tortillas de harina de 20 cm
- 3 ⅓ cucharadas de aceite de colza
- 3 plátanos medianos
- 260 g de Nutella®

PREPARACIÓN

En una sartén, a fuego medio, derrita la mantequilla, añade el azúcar moreno, el extracto de ron, nata y el extracto de vainilla. Cuando la mezcla empiece a hervir, añade los plátanos y las avellanas. Siga cocinando hasta que se calienten los plátanos. Retire del fuego y colóquelo en una fuente para que se enfríe bien. Coloque una porción de unos 30 g de mezcla sobre una tortilla de harina y enrolle la tortilla sobre sí misma como un burrito, con los lados doblados hacia dentro. Póngalo en la sartén y cocine hasta que se dore. Sáquelo y córtelo en diagonal. Colóquelo en un plato. Como opción, puede servirlo con una bolita de helado de vainilla. Adorne con Nutella ® y sirva.