



© Ferrero, 2017

PITA CROCANTI DE MANZANA CON NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para: 8 raciones para compartir

Porción: 1 porción

INGREDIENTES

- 1 pita ovalada, 30 cm x 12.5 cm
- 4 manzanas medianas
- 100 g de harina de trigo
- 4 g de sal
- 40 g de azúcar
- 90 g de mantequilla sin sal
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Pele, quite el corazón y corte las manzanas en rodajas, reserve.

Mezcle la harina, el azúcar y la sal.

A continuación, corte la mantequilla y añádala a la mezcla para crear la textura crocanti.

Saltee las rodajas de manzana con mantequilla hasta que se caramelicen, retírelas del calor y déjelas enfriar.

Coloque las manzanas sobre la pita y añada encima la mezcla crocanti.

Hornee a 180 °C durante 20 minutos, hasta que se dore.

Corte la pita en 8 porciones como postre para compartir.

Decore con Nutella®. Como sugerencia, sírvalo con una bola de helado.