



© Ferrero, 2017

SOPAIPILLAS AUX GRAINES DE COURGE ET AU NUTELLA®

Tartes | Petit déjeuner | Pause du matin | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ |

Nombre de portions : 16

Portion individuelle : 1 sopapilla

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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 sopaipillas dans une friteuse à 180 °C jusqu'à ce qu'elles flottent pendant 4 à 7 minutes.

Placez la sopaipilla 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.