



© Ferrero, 2017

MINI BANANA FOSTER CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Dosi per: 12 porzioni

Porzione: 1 banana foster

INGREDIENTI

- 60 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 3 cucchiaini e ½ di estratto di rum
- 1 cucchiaino e ½ di estratto di vaniglia
- 25 g di nocciole spezzettate
- 12 tortillas di farina del diametro di 20 cm
- 3 cucchiaini e ⅓ di olio di canola
- 3 banane di dimensioni medie
- 260 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Sciogli il burro a fuoco medio in una padella, aggiungi lo zucchero di canna, l'estratto di rum, la panna e l'estratto di vaniglia.

Quando il composto inizia a fare le bolle, aggiungi le banane e le noci.

Continua a cuocere finché le banane non sono bollenti.

Togli il composto dal fuoco e versalo in un recipiente per metterlo in frigo finché non sarà freddo.

Prendi una tortilla da 20 cm e mettilci 30 g circa del composto, poi arrotolala come se fosse un burrito piegando i lati all'interno.

Metti la tortilla così ottenuta nella friggitrice e cuocila finché non sarà ben dorata.

Estraila dalla friggitrice e tagliala in diagonale, poi mettila su un piatto.

Ti suggeriamo di servire il dolce con una pallina di gelato alla vaniglia.

Decora con Nutella® e servi.