



© Ferrero, 2017

EMPANADAS DI BANANE E UVETTA CON NUTELLA®

Tortilla / Empanada | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI



Dosi per: 20 porzioni
Porzione: 1 empanada

INGREDIENTI

- 510 g di farina di grano
- 450 g di burro
- 6 banane di dimensioni medie
- 120 ml di sciroppo d'acero
- 4 g di sale
- 90 g di uvetta senza semi
- 3 cucchiaini e $\frac{1}{8}$ di olio di canola
- 50 g di nocciole
- 60 g di zucchero a velo per decorare
- 340 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Prepara la pasta sfoglia seguendo la tua ricetta preferita, poi prepara la purea di banane verdi addolcita con lo sciroppo d'acero.

Fai bollire l'acqua con il sale, aggiungi le banane e lasciale sobbollire per 10 minuti finché non saranno morbide (verifica con una forchetta).

Scola le banane e mettile in uno schiacciapatate per farne una purea.

Versa la purea di banane nel contenitore del robot da cucina e inizia a lavorarla con la frusta, a bassa velocità.

Aggiungi l'uvetta, le nocciole, il burro e lo sciroppo d'acero, con la frusta sempre in azione, fino a ottenere un composto omogeneo.

Stacca il contenitore e mescola per altri 30 secondi. Non mescolare eccessivamente.

Appoggia il contenitore su una griglia metallica e lascialo raffreddare a temperatura ambiente. Su una spianatoia leggermente cosparsa di farina, dividi la pasta sfoglia in 20 porzioni da circa 70 g l'una. Stendi la pasta sfoglia con un mattarello e crea dischi del diametro di 10 cm.

Metti 120 g di purea di banane al centro di ciascun disco e ripiega la pasta sfoglia in modo da formare una mezzaluna. Premi una forchetta sui bordi esterni della pasta per sigillarli. Le empanadas vanno servite ben calde. Friggile finché non sono ben dorate e lasciale galleggiare per 6-10 minuti. Disponi le empanadas su un piatto e decoralo con strisce di Nutella® e zucchero a velo.