



TACOS PER LA COLAZIONE CON NUTELLA® E FRUTTA

Tortilla / Empanada | VEGETARIANO | COLAZIONE | EVENTI SPECIALI

👨🍳👩🍳👧 | 40 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Per 10 persone

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 75 g di farina comune fine
- 75 g di farina di mais fine
- 10 g di olio extravergine d'oliva
- 1,5 g di sale
- 75 g di acqua
- 7 g di lievito in polvere
- Farina da spargere sul piano di lavoro
- 150 g di Nutella

PER LA GUARNIZIONE

- 170 g di banane

- 170 g di fragole
- 70 g di lamponi
- 90 g di mirtilli

PREPARAZIONE

Miscelate insieme le farine e il lievito in polvere. In un'altra ciotola, emulsionate l'acqua con l'olio e quindi aggiungete le farine. Mescolate bene e aggiungete il sale. Lavorate la miscela per ottenere un impasto omogeneo.

Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti, coperto con una pellicola trasparente. Cospargete la farina sul piano di lavoro e quindi stendete l'impasto finemente (circa 3 mm). Ritagliate 10 tacos (12 cm di diametro).

Prendete una padella o una piastra antiaderente. Scaldatela bene e cuocete i dischi di tacos su entrambi i lati (lasciandoli più morbidi o cuocendoli fino a quando non sono croccanti, a seconda del gusto).

Per la versione più morbida, impilate i tacos cotti uno sull'altro su un piatto e copriteli con un panno umido.

Riempite ogni disco con 15 g di Nutella, 2 fette di banana, 3 mirtilli, 2 lamponi e 2 fette di fragola.