



© Ferrero, 2017

## Empanadas de plátano y pasas con Nutella®

Tortillas y empanadas | Vegetarian | Mid-afternoon | Mid-morning | All year round | Banqueting

👤👤👤 | 1 hour ⌚ |

**Rinde:** 20 porciones

**Porción:** 1 pastel

- 510 g de harina de trigo
- 450 g de mantequilla sin sal
- 6 Plátanos Medianos
- Jarabe de Maple 120 ml
- 4 g de sal
- 90 g de pasas sin semillas
- 3 ⅓ cucharadas. Aceite de colza
- 50 g Avellanas
- 60 g de azúcar glas, para espolvorear
- 340 gramos Nutella®

Prepara tu receta de repostería favorita. Preparar el jarabe de maple y el puré de plátano macho azucarado: Hervir agua con la sal. Agregue los plátanos y cocine a fuego lento durante 10 minutos hasta que los plátanos estén suaves. Drene el agua. Haga puré los plátanos en un pasapurés. Agregue los plátanos en puré a una

batidora con un batidor de alambre. A velocidad lenta, agregue las pasas, las avellanas, la mantequilla y el jarabe de arce hasta que estén bien incorporados. Raspe el recipiente y mezcle durante otros 30 segundos. No haga sobre mezcla. Luego coloque la mezcla sobre una rejilla para que se enfríe a temperatura ambiente.

Sobre una tabla de cortar ligeramente espolvoreada con harina, divida la masa en 20 porciones de 70 g. Estirar la masa en círculos de 10 cm de diámetro. Coloque 120 g del puré de plátano maduro endulzado con miel de maple en el centro de los círculos de masa. Dobla un lado del círculo de masa para formar un semicírculo. Use un tenedor para sellar los bordes exteriores. Freír las empanadas hasta que estén doradas y floten: 6-10 minutos. Colocar en un plato. Coloque líneas decorativas de Nutella® sobre las empanadas y cubra con azúcar glas.