



ONTBIJT-TACO'S MET NUTELLA® EN FRUIT

Tortillas / Empanadas | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minuten ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Voor 10 personen

INGREDIËNTEN VOOR HET DEEG

- 75 g patentbloem
- 75 g fijn maismeel
- 10 g olijfolie extra vergine
- 1,5 g zout
- 75 g water
- 7 g bakpoeder
- Bloem om op het werkblad te strooien
- 150 g Nutella®

GARNERING:

- 170 g banaan

- 170 g aardbeien
- 70 g frambozen
- 90 g bosbessen

BEREIDING:

Meng al de bloem met het bakpoeder. Emulgeer in een andere kom het water met de olijfolie en voeg toe. Meng goed en voeg het zout toe. Kneed het mengsel tot een glad deeg.

Bedek met plasticfolie en laat 30 minuten rusten. Strooi bloem op het werkblad en rol het deeg dun uit (ongeveer 3 mm). Snijd 10 taco's uit het deeg (diameter 12 cm).

Zet een antiaanbakpan of een bakplaat klaar. Verhit de pan of de plaat en bak de tacoschijfjes aan beide kanten (laat ze zacht of bak tot ze knapperig zijn).

Stapel voor de zachtere versie de taco's op elkaar op een plaat en bedek ze met een vochtige doek.

Vul elke taco met 15 g Nutella®, 2 plakjes banaan, 3 bosbessen, 2 frambozen en 2 plakjes aardbei.