



EMPANADAS MET BAKBANANEN, ROZIJNEN EN NUTELLA®

Tortillas / Empanadas | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 1 uur 🕒 | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 20

Porties: 1 empanada

INGREDIËNTEN

- 510 gr. tarwebloem
- 450 gr. ongezouten boter
- 6 middelgrote bakbananen
- 120 ml. esdoornsiroop
- 4 gr. zout
- 90 gr. pitloze rozijnen
- 3 ⅓ eetlepel canola-olie
- 50 gr. hazelnoten
- 60 gr. poedersuiker, voor besprenkeling
- 340 gr. Nutella®

BEREIDING

Bereid je favoriete taartkorstdeeg recept. Bereid de bakbananenpuree gezoet met esdoornsiroop: Kook water met zout. Voeg de planten toe en laat het 10 minuten sudderen totdat ze zacht worden. Water de bakbananen af. Pureer de bakbananen vervolgens in een ricer. Voeg de gepureerde bakbananen toe in een mixer met een draadgarde. Op lage snelheid voeg je de rozijnen, hazelnoten, boter en esdoornsiroop toe, totdat ze goed opgenomen zijn. Schraap de kom en mix 30 seconden langer. Mix niet te veel. Zet vervolgens het mengsel op een draadrek zodat het afkoelt tot kamertemperatuur. Op een licht met meel gestoofde snijplank verdeel de taartdeeg in 20 stukken. 70 gr. porties. Rol de deeg in een diameter van 10 cm. rond met een deegrol. Plaats 120 gr. van de met esdoornsiroop gezoete bakbananenpuree in het midden van de gebakjes. Vouw naar één kant van de deeg om een halve maan-vorm te maken. Gebruik een vork om de buitenranden van het deeg te dichteren. Serveer de empanadas warm en frituur de empanadas totdat ze goudbruin zijn en laat ze 6-10 minuten drijven. Plaats de gefrituurde Empanadas op een bord. Decoreer met lijnen Nutella® over de empanadas en daarbovenop de poedersuiker.