



SOPAPILLAS MET PEPITAZADEN EN NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Hoeveelheden: 16

Porties: 1 sofa

INGREDIËNTEN

- 16 sopapillas
- 3 middelgrote bakbananen
- 3 ⅓ eetlepel. canola-olie
- 85 gr. pepitazaden
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

In een oven op 180°C, bak de Pepitazaden totdat ze licht geroosterd zijn, niet overbakken.

Frituur tegelijkertijd de sopa's in 180°C, todat de sopa's 4-7 minuten drijven. Plaats de Sopa op een vel keukenpapier om overmatig vet op te vangen. Houd de Sopa's warm tot het serveren. Plaats twee ½ eetlepels bakbananenpuree bovenop de Sopa. Garneer de bakbananen met zaden en met Nutella®.