



© Ferrero, 2017

## MINI BANANENFOSTER MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 45 minuten 🕒 | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 12

Porties: 1 bananenfoster

### INGREDIËNTEN

- 60 gr. ongezouten boter
- 100 gr. bruine suiker
- 3 ½ eetlepel rum-extract
- 1 ½ theelepels vanille-extract
- 25 gr. stukjes hazelnoot
- 12 bloemtortilla's van 20 cm.
- 3 ⅓ eetlepel canola-olie
- 3 middelgrote bananen
- 260 gr. Nutella®

## BEREIDING

Voeg bruine suiker, rumextract, crème en vanille-extract toe in een pannenbak over middelmatig warme gesmolten boter. Wanneer het mengsel begint te bubbelen, voeg bananen en walnoten toe. Blijf koken totdat de bananen warm zijn. Verwijder en plaats in een pan en plaats in de koelkast totdat het koud is. Neem 30 gr. van het mengselen en plaats op de tortilla en rol op als een burrito en vouw de zijkanten in. Plaats in de frituur en kook tot goudbruin. Haal eruit en snijd diagonaal. Plaats op een bord. Als serveertip, serveer met een kleine bol schepijs met vanillesmaak. Besprenkel met Nutella® en serveer.