



© Ferrero, 2017

APPELKRUIMEL PIADINA MET NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍷🍷🍷

Hoeveelheden: 8 deelbare

Porties: 1 portie

INGREDIËNTEN

- 1 ovale piadina, 30 cm. x 12,5 cm.
- 4 middelgrote appels
- 100 gr. tarwebloem
- 4 gr. zout
- 40 gr. suiker
- 90 gr. ongezouten boter
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Schil de appel en snijd in plakken. Meng meel, suiker en zout samen met de gesneden boter in de bloemmix om te kruimelen. Sauté appelschijfjes in boter en karamelliseer het, laat het daarna afkoelen. Plaats appels op de piadina en bestrooi dit met het kruimelmengsel. Bak op ongeveer 180°C voor 20 minuten tot het goudbruin is. Snij de piadina in 8 porties voor een deelbaar dessert. Garneer met Nutella®. Als serveertip, serveer met een bol schepijs.