



© Ferrero, 2016

FRAMBOZEN-EMPANADA MET NUTELLA®

Tortillas / Empanadas | Vegetarisch | FEEST | ZOMER

👨🍳👩🍳👧🍳 | 40 minuten ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Voor: 12 (6 personen)

1 portie: 2 empanadas

INGREDIËNTEN

Deeg:

- 540 ml bloem
- 18 g zout
- 60 ml boter
- 60 ml roomkaas
- 18 g bakpoeder
- 18 g suiker
- 80 ml koud water
- 1 ei

- 240 ml verse frambozen
- 170 g Nutella®
- 56 g gesmolten boter

BEREIDING:

Methode

Deegrecept

Doe de boter, de suiker, het ei en de roomkaas in de mengkom met menghaak en meng tot een glad deeg.

Schraap het deeg van de wanden en voeg bloem, zout en bakpoeder toe. Meng alles en meng er heel langzaam het koude water in. Laat het deeg een uur in de koelkast rusten. Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een 6 mm dikke lap. Snijd schijven van 6 cm uit. Leg 9 g frambozen op één helft van elke schijf en vouw het deeg dicht. Duw de randen plat met een vork om de empanada te sluiten. Bestrijk met gesmolten boter en bak 20 tot 25 minuten goudbruin op 180°C.

Serveer met 28 g Nutella® als dipsaus.