



© Ferrero, 2017

ROLO DE BANANA CARMELIZADA COM NUTELLA®

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 45 minutos 🕒 | 📖📖📖

Rende: 12 porções - Dose: 1 rolo de banana caramelizada

INGREDIENTES

- 60 g de manteiga sem sal
- 100 g de açúcar mascavado
- 3 ½ colheres de sopa de extrato de rum
- 1 ½ colheres de chá de extrato de baunilha
- 25 g de avelãs picadas
- 12 tortilhas de 20 cm
- 3 ⅓ colheres de sopa de óleo de canola
- 3 bananas médias
- 260 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Numa frigideira, derreter a manteiga em fogo médio, acrescentar o açúcar mascavado, extrato de rum e extrato de baunilha.

Quando a mistura começar a borbulhar, acrescentar as bananas e nozes.

Manter no fogo até as bananas estarem quentes.

Retirar do fogo, colocar num recipiente e refrigerar até esfriar.

Pegar numa tortilha de 20 cm e colocar 30 g de mistura sobre a mesma, enrolando-a como um burrito e dobrando as extremidades para dentro.

Colocar na frigideira e fritar até ficar dourada. Retirar do fogo e cortar na diagonal.

Colocar num prato. Como opção, servir com uma bola pequena de gelado de baunilha.

Finalizar com Nutella® e servir.