



МИНИ-ДЕСЕРТ БАНАНОВЫЙ ФОСТЕР С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН |
КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Количество порций: 12.

Порция: 1 десерт

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 г несоленого сливочного масла
- 100 г тростникового сахара
- 3 ½ столовой ложки ромового экстракта
- 1 ½ чайной ложки ванильного экстракта
- 25 г дробленых грецких орехов
- 12 пшеничных лепешек тортилья диаметром 20 см
- 3 ⅛ столовой ложки канолового масла

- 3 банана среднего размера
- 260 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В большой глубокой сковороде на среднем огне растопите масло, добавьте тростниковый сахар, ромовый экстракт, сливки и ванильный экстракт.

Когда смесь закипит, добавьте бананы и грецкие орехи.

Продолжайте готовить, пока бананы не прожарятся.

Снимите с огня, переложите в миску и охладите в холодильнике.

Выложите 30 г смеси на каждую лепешку тортилья и сверните рулетом наподобие буррито.

Поместите во фритюрницу и обжарьте до золотистого цвета.

Извлеките и нарежьте по диагонали. Положите на блюдо.

При желании можно подавать с шариком ванильного мороженого. Украсьте пастой Nutella® и подавайте к столу.