



## EMPANADA'S MET BAKBANANEN EN ROZIJNEN EN NUTELLA®

Tortillas / Empanadas | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍳🍳🍳

**Aantal: 20 stuks**

**Portie: 1 empanada**

### INGREDIËNTEN

- 510 gr. tarwebloem
- 450 gr. ongezouten boter
- 6 middelgrote bakbananen
- 120 ml. ahornsiroop
- 4 gr. zout
- 90 gr. rozijnen
- 3,25 el. koolzaadolie
- 50 gr. hazelnoten
- 60 gr. poedersuiker, om af te werken
- 340 gr. Nutella®

## BEREIDING

Bereid je favoriete kruimeldeeg.

Maak de puree van bakbananen gezoet met ahornsiroop: Kook het water met zout.

Voeg de bakbananen toe en laat 10 minuten sudderen tot ze meegeven wanneer je erin prikt.

Giet de bakbananen af. Maak puree van de bakbananen.

Doe de puree van bakbananen in de kom van de mixer.

Laat de mixer traag draaien en voeg rozijnen, hazelnoten, boter en ahornsiroop toe tot alles goed gemengd is.

Schraap in de kom en mix nog 30 seconden.

Zorg dat je het mengsel niet te lang mixt.

Laat het mengsel op een rooster tot op kamertemperatuur afkoelen.

Verdeel het taartdeeg op een met bloem bestoven werkblad in 20 porties van 70 gr. elk.

Rol het deeg met een deegroller uit tot je rondjes van 10 cm diameter hebt.

Doe 120 gr. van de bakbananenpuree gezoet met ahornsiroop in het midden van het deegrondeje.

Vouw één kant van het deeg om tot je een halve maanvorm hebt.

Maak met een vork de buitenzijden van het deeg dicht.

Dien de empanada's warm op.

Frituur ze net voor het opdienen tot ze goudbruin kleuren en bovendrijven, na 6-10 minuten.

Leg de gefrituurde empanada's op een bord.

Spuit decoratieve lijntjes Nutella® op de empanada's en werk af met poedersuiker.