



© Ferrero, 2017

## EMPADAS DE BANANA E PASSAS DE UVA COM NUTELLA®

Tortilhas & empanadas | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete



Rende: 20 porções - Dose: 1 empanada

### INGREDIENTES

- 510 g de farinha de trigo
- 450 g de manteiga sem sal
- 6 bananas compridas
- 120 ml de xarope de bordo (maple syrup)
- 4 g de sal
- 90 g de passas de sem caroço
- 3 ½ colheres de sopa de óleo de canola
- 50 g de avelãs picadas
- 60 g de açúcar de confeiteiro, para polvilhar
- 340 g de Nutella®

## PREPARAÇÃO

Preparar a massa de torta preferida.

Preparar o purê de bananas adoçadas com xarope de bordo.

Ferver a água com sal. Juntar as bananas e deixar ferver em fogo brando durante 10 minutos até ficarem moles quando espetadas por um garfo. Escorrer as bananas.

Seguidamente, esmagar as bananas num espremedor.

Colocar as bananas esmagadas para em uma tigela de uma batedeira (com capacidade de cerca de 5 l) com o batedor de arames. A baixa velocidade, acrescentar as passas de uva, avelãs, manteiga e xarope de bordo até ficar tudo bem misturado.

Raspar a tigela e misturar durante mais 30 segundos. Não misturar demasiado.

Seguidamente, colocar a mistura sobre uma grade até ficar à temperatura ambiente.

Numa tábua levemente polvilhada com farinha, dividir a massa em 20 doses de 70 g cada.

Com um rolo da massa, esticar a massa em rodela de 10 cm de diâmetro. Colocar 120 g de purê de banana adoçada com xarope de bordo no meio das rodela de massa de empada.

Dobrar um dos lados da massa sobre o outro de modo a fazer uma forma de meia-lua.

Utilizar um garfo para fechar bem as extremidades da empada.

Servir as empadas quentes, fritando-as em óleo no momento de servir até ficarem douradas flutuando durante 6-10 minutos.

Colocar as empadas fritas num prato de servir. Desenhar linhas de Nutella® sobre as empadas e cobrir com açúcar em pó.