

RECIPE

Родопски марудник с Nutella® и банан

Easy

25 min



СЪСТАВКИ

ЗА 9 ДУШИ

9 листа кори за баница

1 банан

50 г масло

За сервиране:

Пудра захар

135 гр. Nutella® – 5 или 10 гр. на баницка

ОБОРУДВАНЕ

фурна

тава

хартия за печене



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Приготвяне

- 1 Намажете корите с масло и ги редете 2 по 2.
- 2 Нарезете на 3 ленти по широката страна на кората.
- 3 Поставете парче банан в единия край на всяка лента.
- 4 Завийте веднъж, прегънете дългите страни навътре, за да не изтече пълнката и навийте на руло.
- 5 Подредете в тава, застлана с хартия за печене, и намажете с останалото масло.
- 6 Печете за 13-15 минути в предварително загрята на 180 градуса фурна.
- 7 Сервирайте топли с Nutella® и комбинирайте с малко плодове и с чаша мляко или кисело мляко.
- 8 Насладете се!