

**RECETA** 

## Turon de Nutella<sup>®</sup>

Fácil

20 min



## **INGREDIENTES**

para 4 personas

1 plátano

4 bases para rollitos de primavera Aceite de colza

1 cucharada de Nutella<sup>®</sup> por turon



En esta deliciosa receta, 15 g de Nutella<sup>®</sup> por persona son suficientes para disfrutar de todo su sabor.



## **PREPARACIÓN**



Corta el plátano longitudinalmente en dos mitades y otra vez por la mitad, de modo que queden 4 porciones.

Sobre una superficie de trabajo plana, coloca una porción de plátano en el centro de la primera base de rollito de primavera.



Dobla el extremo en punta de la base por encima del relleno. Dobla los extremos del papel de arroz hacia adentro y enrolla el turon.

En una sartén pequeña, añade un chorrito de aceite de colza y calienta a temperatura media. Fríe el turon por ambos lados hasta que esté dorado.





3

Retira el turon de la sartén, escurre el exceso de aceite sobre una rejilla y sirve en un plato.

Para darle el toque final, decóralo con Nutella<sup>®</sup> por encima. ¡Buen provecho!

## Comparte la receta con el hashtag #recetanutella