

Nutella portemonneetjes / Nutella pockets



Boodschappenlijst

1 rol bladerdeeg
chocolade-hazelnootpasta (Nutella)
een banaan, in rondjes gesneden, om op munten te lijken
1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt
poedersuiker

Zo maak je Nutella portemonneetjes

Verwarm de oven voor op 200°C - 180°C hetelucht en leg bakpapier op de bakplaat

Snij het bladerdeeg in vierkanten en schep er 1 volle theelepel Nutella op.

Druk 2 schijfjes banaan in de Nutella, dat zijn de munten.

Strijk losgeklopte ei op de randen van het bladerdeeg en vouw het diagonaal dubbel.

Druk de randen van de driehoek op elkaar en druk op de rand met een vork, om ze goed af te sluiten.

Bestrijk alle driehoeken met losgeklopt ei en leg ze op de bakplaat.

Bak de driehoekjes in het midden van de oven in 15 - 20 minuten goudbruin.

Laat ze afkoelen op een rooster.

Bestrooi de Nutella portemonneetjes met een dun laagje poedersuiker en serveer ze direct.

Nutella portemonneetjes / Nutella pockets



Shopping list

1 roll puff pastry
chocolate hazelnut spread (Nutella)
a banana, sliced in rounds to make coins
1 free range egg, beaten
icing sugar

How to make Nutella Pockets

Preheat the oven to 200°C - 180°C Fan and place a sheet of waxed paper on the baking tray

Cut the puff pastry into squares and scoop 1 heaped teaspoon of Nutella on top.
Press 2 banana slices in the Nutella, those are the coins.
Brush beaten egg on the edges of the puff pastry and fold it diagonally in half.
Press the edges of the triangle together and then press in a fork, to seal.
Brush all triangles with beaten egg and place on the baking tray.

Bake the puff pastry in the middle of the oven for 15-20 minutes until golden brown.
Let the Nutella pockets cool on a wire rack.

Sprinkle the Nutella pockets with a thin layer of icing sugar and serve immediately.