

Bananen in bladerdeeg met Nutella recept

 ± 1 uur

 6 personen



Heb je bruine bananen in de fruitschaal liggen? Dan is het natuurlijk zonde om ze weg te gooien, vooral ook omdat je er nog best wel wat lekkers mee kunt maken. Deze bananen in bladerdeeg met Nutella zijn daar een goed voorbeeld van. Het is helemaal niet lastig om deze bladerdeeghapjes te maken en ze zijn echt heel erg lekker! Perfect als vrijdagavond snack of gewoon als een lekker tussendoortje tijdens een beetje me-time. Lees snel verder voor ons bananen in bladerdeeg met Nutella recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 spuitzak
- 1 bakkwast
- Bakplaat
- Bakpapier
- Een handjevol Suikerbakkerspoeder

Overige benodigdheden:

- 6 kleine en rijpe bananen
- 3 aardbeien
- 1 rol bladerdeeg
- 1 ei, maat M
- 9 eetlepels Nutella

Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven).





-

Laat jouw zelfgemaakte bananen in bladerdeeg met Nutella aan ons zien!

Heb jij met dit recept bananen in bladerdeeg met Nutella gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm) (Art.nr.: BNC01044)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: BNC00789)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)

