



## EMPANADAS DE TORTILLAS DE HARINA RELLENAS DE PLÁTANO

### Ingredientes:

- 18 tortillas taqueras de harina
- 1 frasco de Crema de Avellana
- AVELLANA CREAM (350g)
- 3 plátanos, cortados en rebanadas
- Palillos de madera, los necesarios
- Aceite, para freír

### Procedimiento:

1. Rellena las tortillas con un poco de crema de avellana coloca un poco del plátano y cierra con ayuda de los palillos
2. Calienta el aceite y fríe las empanadas hasta que estén ligeramente doradas. Escurre en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
3. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

12