

# GEFRITUURDE NUTELLA BOLLEN



## CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 1 pot Nutella
- 150 gram Bloem
- 150 gram Panko
- 1 Ei

## BEREIDINGSWIJZE

- > Verdeel de Nutella in een ijsblokjeshouder en plaats tenminste 3 uur in de vriezer.
- > Wentel de Nutella blokjes door de bloem.
- > Kluts het ei, wentel de bolletjes erdoor en vervolgens door de panko. Herhaal deze stap nog een keer zodat er een goede paneerlaag omheen zit.
- > Verwarm de Diamant Frituurolie Friet & Snacks tot 180 °C en frituur de Nutella ballen rondom goudbruin en krokant.
- > Laat uitlekken op een vel keukenpapier.

**Tip:** : Serveer met rood fruit!