

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥜 35 g hazelnoten, grof gehakt
- 🥜 75 g pure chocolade, fijngehakt
- 🥜 250 g kant-en-klaar bladerdeeg
- 🥜 2 bananen, in plakjes
- 🥜 2 el lichtbruine suiker

voor erbij

- 🥜 vanille-ijs (optioneel)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maal 25 g hazelnoten fijn in een kleine keukenmachine tot ze op broodkruimels lijken.
3. Doe de hazelnoten samen met de chocolade in een kom.
4. Rol het deeg uit tot een ronde cirkel van ongeveer 30 cm doorsnee op een vel bakpapier.
5. Verdeel het chocolade-hazelnootmengsel over de deegcirkel, laat een rand van 5 cm vrij.
6. Beleg met de bananen en de meeste resterende hazelnoten en vouw de randen van het deeg eroverheen.
7. Leg de galette, samen met het bakpapier, op een bakplaat en laat minimaal 10 minuten in de koelkast rusten.
8. Haal de galette uit de koelkast, bestrooi met suiker en bak 25-30 minuten, of tot de galette goudbruin en gerezen is.
9. Bestrooi met de resterende hazelnoten en serveer met een bolletje vanille-ijs, indien gewenst.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

