

Warbat au Nutella®



INGRÉDIENTS :

- ✔ 500 gr de pâte Kollaj (Baklava)
- ✔ ¼ tasse de ghee fondu
- ✔ ¼ tasse de beurre fondu
- ✔ 500 gr de Nutella® pour la garniture

Pour la décoration :

- ✔ sirop de sucre (selon les goûts)
- ✔ Pistaches moulues



DIFF



PORT



INGR

40
MIN

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180° C.

ÉTAPE 2

Dans un bol, mélanger le ghee et le beurre fondus. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner complètement une feuille de pâte avec le beurre fondu et la margarine. Recouvrir d'une autre feuille, re-badigeonner et répéter l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Découper la pâte en carrés de 16 x 16 cm.

ÉTAPE 3

Déposer une cuillère à soupe de Nutella® au centre de chaque carré et plier en forme de triangle. Mettre les carrés dans un moule peu profond et enfournez jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

ÉTAPE 4

Retirer du four et laissez refroidir complètement avant de manipuler car la garniture devient très chaude. Saupoudrer de pistaches broyées et de sirop de sucre avant de servir.