

RECETTE

Gourmet Pastilla avec du Nutella®

Facile

35 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

10 feuilles de pâte Filo

50g de beurre

150g de Nutella® (15g par portion)

100g d'amandes effilées

2 fraises



Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler!

PRÉPARATION

- 1 Découper les feuilles en forme de cercle à l'aide d'un verre renversé ou d'un emporte-pièce.
- 2 Disposer les feuilles sur une plaque allant au four et badigeonner de beurre fondu.
- 3 Couvrir la plaque de cuisson et mettre au four (préchauffer le four à 180°) pendant une minute.
- 4 Étendre du Nutella® entre les feuilles de pâte, en alternant les feuilles et le Nutella®.
- 5 Parsemer avec des amandes effilées et grillées et des fraises coupées en fines tranches.