

RECETTE

Doigts de Fatima au Nutella®

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

POUR 120 PERSONNES

- 10 feuilles de pâte Filo
- 150g d'amandes en poudre
- 60g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de cannelle
- 300g de Nutella® (15g par portion)
- 1 œuf battu pour la dorure
- 0.5 l d'huile
- 50g de graines de sésame



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

PRÉPARATION

- 1 Mélangier les amandes en poudre avec le sucre et la cannelle.
- 2 Transférer le mélange dans un bol et ajouter l'eau tout en mélangeant pour obtenir une texture de sable humide.
- 3 Ajuster la quantité d'eau si la farce semble trop sèche.
- 4 Couper les feuilles de pâte de Filo en 2. Plier une moitié en 2, ajouter un peu de farce, puis plier en forme de nems.
- 5 Badigeonner le bout de la pâte avec l'oeuf battu, puis fermer les mini nems.
- 6 Répéter les mêmes étapes jusqu'à manquer de farce.
- 7 Plonger les nems dans un bain d'huile chaude pour environ 3 minutes de chaque côté. Placer immédiatement sur du papier absorbant. (Il n'y a pas d'autre façon de cuire les nems, et l'utilisation du four ne donnera pas le même résultat)
- 8 Arroser de Nutella® (15g par portion) et parsemer de quelques graines de sésame.