Sapin en pâte feuilletée au Nutella®

Facile | 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

1 paquet / 300 g de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

2 cuillères à soupe de lait

60 g de Nutella® pour la garniture.

COMMENT RÉALISER UN SAPIN DE NOËL FEUILLETÉ

1 Préchauffez le four à 190°C.

2 Etalez la pâte feuilletée prête à l'emploi sur une bande de papier sulfurisé. Découpez la pâte en forme de sapin de Noël.

3 Coupez de courtes branches dans l'arbre, en utilisant le tronc comme guide. Tordez les branches en les éloignant de vous.

4 Mélangez le jaune d'œuf et le lait et badigeonnez l'arbre.

5 Faites cuire la pâte pendant 12 à 15 minutes, laissez-la refroidir et décorez-la de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Pour un aspect encore plus festif, vous pouvez décorer votre arbre avec des canneberges ou des graines de grenade.

nutella

Partager la recette avec le hashtag #recettenutella