

RECETTE

Pêches au Nutella[®] et amaretti

Facile

4 Portions

10 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

4 pêches au sirop

8 biscuits amaretti

60 g de Nutella[®] (15g / part)

Pour la décoration

Quelques feuilles de menthe



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

PREPARATION

**1**

Égouttez les pêches. Détaillez une demi-pêche en tranches et laissez l'autre moitié entière.

**2**

Disposez les deux demi-pêches comme sur la photo. Au centre de la demi-pêche restée entière, déposez environ 7 g de Nutella®. Décorez l'autre moitié d'environ 7 g de Nutella® en utilisant une poche à douille. Disposez les amaretti sur l'assiette et décorez avec une feuille de menthe avant de servir. Vous pouvez également utiliser des pêches fraîches.

Bon appétit. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecette

Les biscuits amaretti sont des petits macarons d'origine italienne, faits à base d'amandes.