

Tortillas flocons de neige avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Facile

15 min



INGRÉDIENTS

pour 4 portions

8 tortillas de 8 po (petite) à la farine ou au blé entier

Enduit à cuisson antiadhésif ou huile végétale

4 c. à table (90 ml) de tartinaute aux noisettes
NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES



1

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Mettre les tortillas au micro-ondes, une à la fois, pendant 10 secondes à intensité élevée (puissance maximale) ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

Plier les tortillas en deux et les replier en deux. Plier à nouveau en deux pour une forme semblable à une pointe (elle sera épaisse). En utilisant des ciseaux de cuisine, couper des triangles, des cercles et/ou des carrés sur les bords d'une tortilla, comme pour faire un flocon de neige en papier. Faire la même chose avec les 3 autres tortillas, en en laissant 4 entières.

2

Déplier les tortillas et les placer sur une grande plaque à pâtisserie. Badigeonner légèrement les 8 tortillas d'huile ou les vaporiser d'enduit à cuisson. Cuire au four de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et croustillantes, en les tournant une fois. Déposer sur une grille pour refroidir.

Étendre de la tartinaute aux noisettes NUTELLA® sur chaque tortilla entière, puis recouvrir d'une tortilla découpée pour former un flocon de neige.

Servir avec un verre de lait et des fruits.

