

RECETTE

Konafa par Nutella®

Moyen

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS**POUR LE KONAFA :**

500 g de pâte à konafa

Huile de maïs

1 cuillère à soupe de Nutella® par konafa

POUR LA DÉCORATION :

Sirop de sucre

Pistache concassée

Fleurs confites



**Pour préparer cette
délicieuse recette, 15 g de
Nutella® par personne
suffisent!**

MÉTHODE

**1**

Faire chauffer l'huile de maïs (environ 1,5 cm de profondeur) dans une grande poêle à feu moyen.

**2**

Placer un emporte-pièce circulaire (d'environ 9 cm de diamètre) sur une cuillère plate et le remplir de pâte à konafa. Insérer la cuillère et l'emporte-pièce dans l'huile jusqu'à ce que le konafa prenne une couleur dorée.

**3**

Les retourner et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Répéter ces étapes avec la quantité restante.

**4**

Déposer les disques sur une serviette en papier pour enlever l'excédent d'huile. Laisser refroidir complètement.

**5**

À l'aide d'une poche à douille, étaler un peu de pâte à tartiner Nutella® sur une moitié des disques, puis les recouvrir des autres disques.

**6**

Saupoudrer la création de pistache moulue et de sirop de sucre, puis décorer d'une fleur confite.

**Partager la recette avec le mot-clic
#nutellarecipe**