

RECETTE

# Toutons avec du Nutella®

Facile

15 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 8 PORTIONS**

250 g de pâte à pain blanche

1 c. à soupe de beurre

¼ tasse d'huile de canola

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

## ÉTAPES

1

Rouler la pâte à pain blanche en boules de la taille d'un gros œuf.

2

Aplatir les boules en disques, couvrir et laisser reposer un peu pour qu'elles gonflent légèrement.

3

Faire chauffer une poêle à feu moyen-doux. Faire cuire les toutons (4-5 à la fois) dans un peu de beurre et d'huile pendant environ 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

4

Étaler 1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® directement sur chaque touton.