RECETTE

Coupelles de nougat moelleux au Nutella®

Facile | 8 Portions | 3 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 personnes

250 g de nougat tendre aux noisettes et/ou aux amandes

50 g de biscuits amaretti secs

800 g de crème fraîche entière liquide

80 g de sucre en poudre

120 g de Nutella®

Du sucre glace pour décorer

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

PRÉPARATION

1 À l'aide d'un couteau, concassez le nougat et les biscuits amaretti en petits morceaux irréguliers.

2 Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à obtenir une mousse légère.

3 Ajoutez les morceaux de nougat et de biscuits amaretti croquants au mélange de crème et de sucre.
À l'aide d'une cuillère en bois, mélangez délicatement de bas en haut.

4 Remplir 8 coupelles individuelles. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

5 Décorez chaque coupelle avec 15 g de Nutella® et du sucre glace avant.

Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella