

RECETTE

Couppelles 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**