RECETTE

Tapioca au Nutella®

Facile | 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 2 PORTIONS :

6 cuillères à soupe d'amidon de manioc hydraté (suffisamment pour couvrir deux fois toute la surface du moule)

1 cuillère à soupe de Nutella® par tapioca

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

PRÉPARATION

1 Pour chaque tapioca, tamiser 3 cuillères à soupe de fécule de manioc hydratée dans une poêle préchauffée et non collante.

2 Faites cuire l'amidon jusqu'à ce qu'il se tienne. Retournez l'amidon dans la poêle.

CONSEIL : Essayez une cuillère à soupe de Nutella® avec différentes garnitures comme des bananes mûres, des gouttes de compote de pommes ou des baies fraîches !

Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe