

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 féculé de manioc hydratée dans une poêle préchauffée et non collante.



- 2 Cook the starch until it sticks together. Flip the starch in the pan.



- 3 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**