

RECETTE

Konafa au Nutella®

Moyen

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS**POUR LES KONAFA :**

500 g de pâte à konafa

Huile de maïs

1 cuillère à soupe de Nutella® par konafa

POUR LA DÉCORATION :

Sirop de sucre

Pistache concassée

Fleurs confites



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

PRÉPARATION



1 | Faites chauffer l'huile de maïs (environ 1,5 cm de profondeur) dans une grande poêle à feu moyen.



2 | Placer un emporte-pièce circulaire (d'environ 9 cm de diamètre) sur une cuillère plate et le remplir de pâte à konafa. Insérez la cuillère et l'emporte-pièce dans l'huile jusqu'à ce que les konafa prennent une couleur dorée.



3 | Retournez-les et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Répétez ces étapes avec la quantité restante.

**4**

Mettez les disques sur une serviette en papier pour enlever l'excédent d'huile. Laissez-les refroidir complètement.

**5**

Utilisez une poche à douille pour y mettre un petite quantité de pâte à tartiner Nutella® sur une moitié des disques, puis recouvrez avec les autres.

**6**

Saupoudrez votre création de pistache moulue et de sirop de sucre, puis garnissez-la d'une fleur confite.

**Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**