

RECETTE

Recette : Sapin feuilleté au Nutella®

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

1 paquet / 300 g de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

2 cuillères à soupe de lait

60 g de Nutella® pour la garniture



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

MÉTHODE

**1**

Préchauffez votre four à 190 °C.

**2**

Étalez votre pâte feuilletée sur une bande de papier sulfurisé. Découpez la pâte en forme de sapin de Noël.

**3**

Coupez de courtes branches dans l'arbre, en utilisant le tronc comme guide. Tordez les branches en les éloignant de vous.

**4**

Mélangez le jaune d'œuf et le lait et badigeonnez cela sur le sapin.

**5**

Faites cuire la pâte pendant 12 à 15 minutes, laissez-la refroidir et décorez-la de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Pour un aspect encore plus festif, vous pouvez décorer votre sapin avec des cranberries ou des grenades.

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