

RECETTE

# Karipap par Nutella®

Difficile

30 min



## INGRÉDIENTS

**pour 6 portions**

- 1 œuf
- 6 tranches de pain blanc
- 10 g de noisettes
- 1 pomme rouge
- Sucre en poudre
- Huile de cuisson
- 1 cuillère à soupe de Nutella® par karipap



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

## PRÉPARATION

**1**

Sur un plan de travail plat, coupez 6 morceaux de pain blanc en carrés en enlevant la croûte. Aplatissez les tranches de pain avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.

Après l'avoir pelée, coupez la pomme en petits dés et trempez-les dans un mélange de jus de citron et d'eau.

Découpez des cercles dans le pain aplati avec un emporte-pièce rond et placez les dés de pomme avec les noisettes au centre des tranches de pain.

**2**

Étalez de la dorure à l'œuf sur les bords du moule, repliez le karipap et rapprochez les bords en les plissant avec le pouce jusqu'à ce que la pâte soit bien fermée.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle à feu moyen. Faites-y cuire les karipaps jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.



**3**

Servez sur une assiette et parsemez de Nutella®.

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