DANGOS JAPONAIS AU NUTELLA®

Autres | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | TOUTE L'ANNÉE | FÊTE

| 40 minutes |

Nombre de portions : 16
Portion individuelle : 2 dangos japonais

INGRÉDIENTS

- 170 g de farine de riz
- 4 g de bicarbonate de soude
- 180 ml d'eau chaude
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Mélangez la farine, l'eau et la levure.

Pétrissez la pâte pour obtenir une consistance lisse.

Roulez-la en petites boules de 2,5 cm.

Passez-les à l’eau bouillante pendant environ 15 minutes.

Sortez-les de l’eau et refroidissez-les.

Ajoutez du Nutella® sur le sommet des dangos.

Mettez les dangos en brochette si vous le souhaitez.

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».