



© Ferrero, 2016

## MINI TACINHAS DE MASSA FILO COM FRUTA FRESCA E NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Banquete | Verão

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Dá para: 12 (6 unidades) - Porção: 2 mini tacinhas

### INGREDIENTES

- 6 camadas de massa filo ou mini tacinhas pré-cozinhadas
- 250 g de Nutella®
- ¼ de chávena de manteiga derretida
- 24 bagas variadas
- 60 ml de avelãs raladas para decorar

### MODO DE PREPARAÇÃO:

Unte cada folha de massa filo. Corte a folha em 12 quadrados iguais e coloque dentre

de formas de mini muffins para formar uma tacinha.

Leve ao forno a 180°C até ficarem douradas.

Coloque um pedaço de Nutella® no fundo.

Recheie com as bagas frescas, as avelãs e outro pedaço de Nutella® por cima.