



© Ferrero, 2016

Mini coupes de pâte phyllo aux fruits frais avec du Nutella®

Pâtisserie | Végétarienne | MATINÉE | APRÈS-MIDI | BANQUET | Summer



Pour : 12 (6 parts)

1 part : 2 mini coupes de pâte phyllo

- 6 couches de pâte phyllo ou 6 coupelles déjà prêtes
- 250 g de Nutella®
- ¼ de tasse de beurre fondu
- 24 fruits rouges de différents types
- 60 ml de noisettes concassées pour la décoration

Beurrez toutes les feuilles de pâte phyllo.

Découpez-les en 12 carrés égaux et mettez-les dans des moules à mini-muffins pour former des tasses.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce qu'elles prennent une belle

couleur brun doré.

Mettez une cuillerée de Nutella® au fond.

Remplissez de fruits rouges, de noisettes et décorez d'une autre cuillerée de Nutella®.
