



© Ferrero, 2017

Bougies aux fruits et au Nutella®

Fruits at gelées | DÉJEUNER | DÎNER | BANQUET | Christmas



Nombre de portions : environ 10

Portion individuelle : 3 bougies

INGRÉDIENTS

- 800 g de purée de fruits (pomme verte, ananas, framboises)
- 200 g d'eau
- 200 g de sucre cristallisé
- 15 feuilles de gélatine
- 150 g de Nutella®

MÉTHODE :

Trempez la gélatine dans un récipient d'eau froide. Faites chauffer la purée de fruits avec le sucre et l'eau, ajoutez la gélatine après l'avoir essorée et versez le tout dans les moules spéciaux en forme de cube. Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 3 heures.

Retirez les cubes de mélange de gélatine des moules et utilisez un petit couteau pour faire un trou assez grand pour y insérer 5 g de Nutella®.

Terminez en ajoutant un nappage en forme de flamme de Nutella®.
