



© Ferrero, 2017

Dangos japonais au Nutella®

Autre | Végétarienne | MATINÉE | APRÈS-MIDI | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Nombre de portions : 16

Portion individuelle : 2 dangos japonais

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

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.