



## PÂTE À PIZZA FRITE AVEC DU NUTELLA®

Pizzas/Sandwichs | Déjeuner | Dîner | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Pour : 16 (8 parts)

1 part : 2 boules

### INGRÉDIENTS

- 450 g de pâte à pizza crue
- 36 g de sucre
- 36 g de beurre
- 36 g de noisettes concassées
- 160 g de Nutella®

### METHODE :

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte à pizza et formez un rectangle.

Coupez ensuite la pâte en 16 carrés égaux.

Faites frire la pâte à 180 °C pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brun doré.

Vous pouvez également la disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brun doré.

Mettez les boules de pâte frites dans un bol, ajoutez le sucre, le beurre et les noisettes concassées.

Disposez-les sur un plat, servez après avoir décoré d'un filet de 20 g de Nutella®.