



© Ferrero, 2017

BABKA (CHALLAH PAIN JUIF) AU NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Déjeuner | Après-midi | Dîner | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ |

Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 babka

INGRÉDIENTS

- 12 mini-Challah pain de 15 cm
- 115 g de sucre glace
- 260 g de Nutella®

PRÉPARATION

Préparez une challah de 15 cm selon votre recette préférée, puis laissez-la refroidir à température ambiante.

Fourrez chaque mini challah d'une petite quantité de Nutella®, en appuyant six fois sur la poche à douille.

Avec un couteau dentelé, coupez en biais chaque mini challah en deux.

Puis, placez les deux morceaux de mini challah sur une assiette, perpendiculaire l'un à l'autre, avec les côtés ouverts vers l'extérieur.

Insérez du Nutella® dans une poche à douille unie, puis décorez les moitiés de mini challah de Nutella®.

Placez du sucre glace dans une saupoudreuse.

Puis, saupoudrez-en légèrement les moitiés de mini challah.