



Millefeuille au Nutella® en forme de sapin

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Goûter | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

200 g de Nutella®
3 rouleaux de 275 g de pâte feuilletée
1 œuf battu
Sucre glace

Spécial Noël

Avec deux emporte-pièces en forme d'étoiles de 2 dimensions différentes, découpez 30 grandes étoiles et 45 petites.

Placez les étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les badigeonner d'œuf battu et cuire au four 10 minutes à 200 °C.

Laissez refroidir à température ambiante.

Dressage

Utilisez une grande étoile pour faire la base du sapin et étalez du Nutella sur la partie centrale.

Placez une autre grande étoile au-dessus et répétez la même opération 2 fois avec 2 petites étoiles.

Quand les sapins sont dressés, ajoutez un peu de Nutella® au-dessus et y placez verticalement une petite étoile.

Saupoudrez le dessus de sucre glace à l'aide d'un tamis.