



© Ferrero, 2016

## COPPETTE DI PASTA FILLO CON FRUTTA FRESCA E TOCCO DI NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | RINFRESCHI | ESTATE

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per: 12 (6 porzioni) - Porzione: 2 coppette

### INGREDIENTI

- 6 strati di pasta fillo o coppette già pronte
- 250 g di Nutella®
- ¼ tazza di burro fuso
- 24 frutti di bosco assortiti
- 60 ml di nocciole sminuzzate per la decorazione

### PREPARAZIONE

Imburrate ogni foglio di pasta fillo.

In ogni foglio, ritagliate 12 quadrati uguali e metteteli in mini-stampi per muffin per

formare una coppa.

Infornate a 180 °C fino a quando non sono ben dorati.

Mettete una piccola quantità di Nutella® sul fondo.

Coprite con frutti di bosco freschi, nocciole e completate con un'altra cucchiata di Nutella®.