

Samoussa au chocolat banane

Ingrédients :

- 12 feuilles de brick
- 150 g de Nutella
- 22 g de beurre doux
- 2 bananes
- Sucre glace

Préparation :

Etape 1 :

Peler les bananes. Coupez-la en petit dès.

Etape 2 :

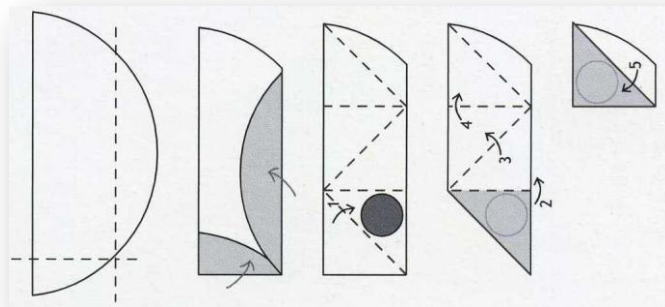
Faites fondre le beurre aux micro-ondes.

Etape 3 :

Coupez chaque feuille de brick en 2. Pliez chaque morceau en 2.

Etape 4 :

Répartissez le Nutella et les bananes sur chaque feuille de brick. Pliez en triangle



Etape 5 :

A l'aide d'un pinceau de cuisine trempé dans le beurre fondu, dorée chaque samoussa. Rangez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfouir 10 10 minutes (210°). Saupoudrez de sucre glace et servez tiède.