

Bouchées au Nutella et au pralin



Ingrédients : 2 pâtes feuilletées, du nutella et du [pralin maison](#)

Étaler une première pâte feuilletée sur le ravigoles party. Au pinceau badigeonner un peu d'eau pour améliorer l'adhésion de la seconde pâte feuilletée que l'on mettra plus tard.

Dans chaque alvéole, et à l'aide de la cuillère mesure du ravigoles party, glisser une petite cuillère de Nutella. Parsemer ensuite le pralin par-dessus.

Étaler la deuxième pâte feuilletée dessus en gardant le papier sulfurisé sur le dessus. Passer le rouleau à pâtisserie en appuyant bien fort.

Enlever la feuille sulfurisée et enlever le surplus de pâte. Retourner votre plaque ravigoles-party et, à l'aide de la cuillère fournie avec l'ustensile, faire tomber chaque feuilletés.

Placer les feuilletés sur une plaque de cuisson et badigeonner-les avec un jaune d'oeuf battu et un peu de lait. Parsemer à nouveau un peu de pralin sur le dessus de chaque feuilletés.

Enfourner à 180°C pendant une quinzaine de minutes.