

RECETTE

# Fekkas au Nutella®

Facile

1 h 15 min



## INGRÉDIENTS

**pour 6-8 portions**

500g de farine

3 œufs

40ml d'huile

60g d'eau de fleur d'oranger

8g de levure chimique

5g de sel

15g de graines de sésame

15g de graines d'anis

120g de sucre

60g d'amandes entières

120g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**



- 1** Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients secs puis ajouter les œufs, l'huile, et l'eau de fleur d'oranger jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- 2** Pétrir la pâte à la main ou bien à l'aide d'un robot culinaire. Diviser la pâte en petites portions. Graisser les mains et le plan de travail légèrement avec de l'huile, puis rouler chaque portion pour obtenir des rouleaux longs et fins. Placer les rouleaux sur un plat de four couvert de papier parchemin, mettre au four et cuire à moitié à une température de 180 degrés pendant 10 à 12 minutes.
- 3** Laisser refroidir entièrement avant de découper en petits biscuits à l'aide d'un couteau. Remettre les pièces individuelles dans le plat de four et le placer au four pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient secs et dorés.
- 4** Retirer du four et laisser entièrement refroidir puis garnir de la quantité désirée de Nutella®.