

RECETTE

# Man'ousha au Nutella<sup>®</sup> et aux fruits rouges

Moyen

30 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 4 PERSONNES (1 man'ousha par personne)**

120-g de farine de blé complet + pour le plan de travail

5-g de levure chimique

2-g de sel

120-g de yaourt nature

2-ml d'huile d'olive

60-g de Nutella<sup>®</sup>

100-g de fruits rouges



**Avec cette délicieuse recette,  
il suffit de 15-g de Nutella<sup>®</sup>  
par personne pour se régaler!**

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Graisser un fond d'un plateau à pâtisserie avec de l'huile.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le yaourt et mélanger. Avec les mains, formez une boule de pâte.
- 3 Saupoudrer le plan de travail et le rouleau à pâtisserie de farine.
- 4 Diviser la pâte en deux moitiés identiques, puis chacune encore en deux.
- 5 Avec les mains, transformer chaque morceau de pâte en boule. Chaque boule doit peser environ 62-g.
- 6 Transformer chaque boule en un fin man'ousha rond et poser les quatre ainsi obtenus sur le plateau à pâtisserie.
- 7 Cuire pendant 12 minutes.
- 8 Retirer du four et laisser refroidir quelques minutes. Étaler 15-g de Nutella® sur chaque man'ousha et garnir d'un mélange de fruits rouges.