

RECETTE

Tarte Roulée au Nutella®

Facile

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 20 PERSONNES

3 tasses de farine de pain

1/4 de tasse de sucre

1 tasse de beurre

1 1/4 tasse d'eau

300g de Nutella® (15g par personne)

5g de Noix



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

PRÉPARATION

1

Pétrir tous les ingrédients ensemble pendant 7 minutes.

2

Diviser la pâte en 20 morceaux circulaires.

3

Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes, puis l'étaler en un rectangle.

4

Étaler une partie du beurre sur la pâte, puis plier les quatre côtés vers l'intérieur. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 10 minutes.

5

Faire sortir la pâte et l'étaler à nouveau en forme de rectangle, puis plier à nouveau les bords vers l'intérieur. Remettre au réfrigérateur pendant 10 minutes.

6

Faire sortir la pâte et l'étaler en forme rectangulaire ou carrée, puis la faire cuire pendant 12 minutes à 200 degrés.

7

Garnir de Nutella® avec des noix concassées et des fruits.