

RECETTE

# Bechkito au Nutella®

Facile

35 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 20 PERSONNES**

500g de farine

4 œufs

125g de sucre glace

Le zeste d'un citron

4 cuillères à soupe de fécule de maïs

1 sachet de levure

300g de Nutella® (15g par portion)

50g d'amandes hachées



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

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 190°.
- 2 Dans un bol, battre les œufs avec le sucre glace.
- 3 Tout en battant le mélange, ajouter successivement la fécule de maïs, la levure et le zeste de citron.
- 4 Ajouter progressivement la farine en la mélangeant d'abord à la fourchette, puis en pétrissant le mélange.
- 5 Saupoudrer de farine le plan de travail et le rouleau à pâtisserie.
- 6 Étaler la pâte à environ 3 cm d'épaisseur.
- 7 Couper la pâte en cercles à l'aide d'un verre.
- 8 Déposer les cercles sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
- 9 Arroser de Nutella®.