

RECETTE

Ghriba Bahla Marocaine au Nutella®

Facile

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 20 PERSONNES (40 pièces)

500g de farine

125g de sucre

125g de beurre ramolli

125g d'huile

40g de graines de sésame

40g d'amandes en poudre

1 sachet de sucre vanillé (7.5g)

8g de levure chimique

Une pincée de sel

300g de Nutella® (15g par portion)



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

PRÉPARATION

- 1 Mélangier le beurre, l'huile et le sucre.
- 2 Ajouter les amandes en poudre, les graines de sésame, le sucre vanillé et une pincée de sel, puis mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter la farine en 2 ou 3 fois à la levure et mélanger.
- 4 Pétrir la pâte à la main pour une dizaine de minutes ou avec un robot pâtissier pour bien mélanger tous les ingrédients.
- 5 La pâte doit rester friable. Faire des boules avec les mains.
- 6 Former une boule et l'aplatir un peu, puis la déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Préchauffer le four à 170°, chaleur statique allumée par le haut (très important pour permettre à la ghriba de se fissurer).
- 8 Faire cuire les Ghribas pendant 20 minutes puis allumer le four par le bas pour continuer la cuisson pendant 10 minutes.
- 9 Faire sortir du four et laisser complètement refroidir.
- 10 Ajouter du Nutella® (15g par portion) entre chaque deux Ghribas pour leur donner la forme de macarons.