

RECETTE

Krachel au Nutella® et aux Myrtilles

Facile

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 20 Krachels (20 personnes)

500g de farine

1 cuillère à café de sel

Une pincée de gomme arabique (facultatif)

1 cuillère à soupe d'anis (non moulu)

4 cuillères à soupe de graines de sésame grillées

4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Un gros oeuf

2 sachets de levure sèche de boulanger (ou 20g de levure fraîche)

20 cl de lait écrémé tiède

40g de beurre mou

1 œuf pour la dorure

20g graines de sésame

300g de Nutella® pour farcir

100g de myrtilles



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

PRÉPARATION

- 1 Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot sauf le beurre et l'œuf.
- 2 Laisser pétrir pour 10 minutes (c'est important). Vous pouvez pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte élastique. Ajouter le beurre ramolli et continuer à pétrir pendant 5 minutes.
- 3 Couvrir la pâte d'un film alimentaire et placer dans un endroit chaud (four chaud à 35 ou 40°C maximum).
- 4 Dégazer la pâte en la travaillant un peu à la main, puis la couper en 6 à 8 boules.
- 5 Aplatir chaque boule sur une plaque recouverte de papier cuisson (environ 1,5 cm de hauteur).
- 6 Couvrir d'un torchon propre et laisser lever dans un endroit chaud.
- 7 Badigeonner d'œuf battu.
- 8 Parsemer de graines de sésame.
- 9 Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes (surveiller la cuisson).
- 10 Laisser refroidir pendant 15 minutes.
- 11 Couper en deux et farcir de Nutella®.
- 12 Ajouter quelques myrtilles.