

RECETTE

Chaussons dores au Nutella®

Moyen

4 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

**POUR 12 CHAUSSONS. 3 CHAUSSONS
PAR PORTION**

200 g de farine

28 ml d'huile d'olive

4 g de sel

90 ml d'eau

5 g de levure de bière

60 g de Nutella®



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

PRÉPARATION



- 1 À l'aide d'un moule en silicone (par ex. un bac à glaçons en silicone), préparez des cubes de Nutella® d'environ 5 g chacun et placez-les au congélateur pendant au moins 2 heures.



- 2 Versez la farine dans une terrine et ajoutez tous les autres ingrédients. Mélangez vigoureusement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Laissez reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

**3**

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 3 mm. Découpez des disques avec un emporte-pièce rond de 10-12 cm de diamètre. Humidifiez la moitié de chaque disque de pâte avec de l'eau et déposez un cube de Nutella® par-dessus

**4**

Refermez les chaussons en les pliant en deux pour obtenir une demi-lune. Laissez-les reposer au congélateur pendant au moins 1 heure. Faites chauffer l'huile dans une poêle et laissez frire les chaussons pendant 15 secondes, puis déposez-les sur du papier absorbant. Servez 3 chaussons par assiette, saupoudrez de sucre glace et servez chaud.

**Good to share. Share the recipe with the hashtag
#nutellarecipe**

Ces chaussons dorés au Nutella® sont délicieux et très simples à réaliser. Ils sont parfaits pour une petite pause entre amis ou en famille. Plaisir immédiat garanti pour tout le monde ...