

RECIPE

Sapins étoilés au Nutella®

Moyen

2 h 0 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 16 portions

1 gousse de vanille

15 jaunes d'œufs

4 œufs

400 g de sucre en poudre

Une pincée de sel

300 g de farine

100 g de fécule (maïs ou pomme de terre)

100 g de beurre fondu

Du sucre impalpable pour décorer

240 g de Nutella®



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

INSTRUCTIONS



1

Préchauffez le four à 180°C.

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines avec une cuillère à café.

Fouettez ensemble les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre, le sel et les graines de vanille.



2

Dans un bol, tamisez ensemble la farine et la fécule et incorporez-les délicatement au mélange précédent.



3

Finissez en mélangeant progressivement le beurre fondu à la pâte.



4

Versez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et faites cuire pendant 25 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre).

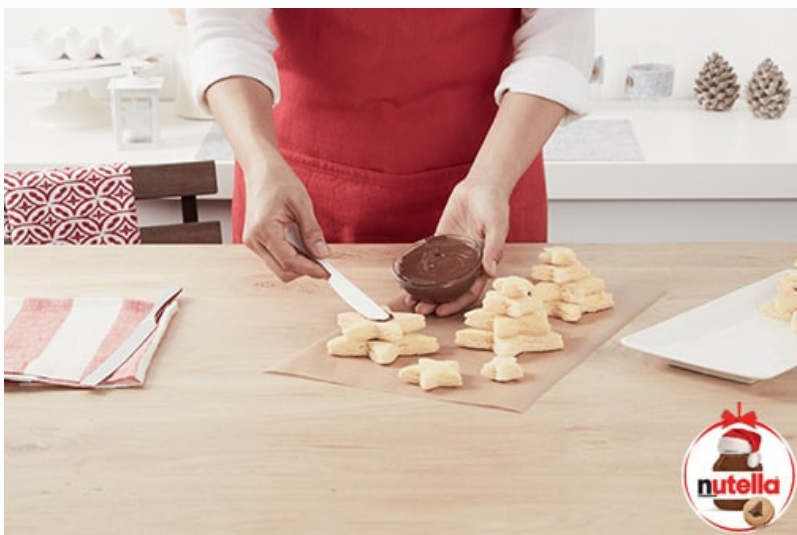
Sortez les plaques du four et laissez-les refroidir.



5

Avec un couteau, découpez les bords des gâteaux.

À l'aide d'emporte-pièce en forme d'étoiles de tailles différentes, découpez 4 étoiles pour faire les 4 étages du sapin de Noël. Répétez cette opération avec le reste du gâteau.



6

Étalez du Nutella® sur chaque étoile et assemblez 4 étoiles ensemble. Répétez l'opération avec les étoiles restantes. Utilisez 30 g de Nutella® au total pour chaque sapin.

Saupoudrez de sucre glace et décorez les extrémités des sapins avec des pointes de Nutella®.

Et voilà !