RECETTE

Nutella® Gosettes à la cerise

Moyen | 1 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 GOSETTES :

Pour la gosette :

85 gr de farine

30 ml de lait ou d'eau

5 gr de levure

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de sucre

une pincée de sel

40 gr de beurre, à température ambiante

30 gr de fécule de maïs

Pour la garniture :

250 gr de cerises dénoyautées

20 g de beurre

1 pincée de cannelle

15 gr de fécule de maïs

Pour la cuisson :

1 jaune d'œuf

Pour le nappage :

15g de Nutella® par Gosette = 120g pour 8 "

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

PREPARATION

1 **Pour la gosette :**

Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le sel et la fécule de maïs, ajoutez maintenant le jaune d'œuf et le beurre.

2 Assurez-vous que le lait est tiède, puis ajoutez la levure. Mélangez bien le tout.

3 Versez le tout dans le bol avec la farine et mélangez à la main ou à l'aide d'un batteur électrique (crochet à pâte) pendant quelques minutes jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène.

4 Laissez-la reposer pendant au moins 30 minutes.

5 **Pour la garniture :**

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les cerises et la cannelle. Mettez à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir et que vous obteniez une belle sauce aux cerises. Vous pouvez ajouter un peu d'eau.

6 Mélangez la fécule de maïs avec 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau et ajoutez-la à la sauce pour la faire épaissir. Quand c'est prêt, retirez du feu.

7 **Pour la cuisson :**

Prenez maintenant la pâte reposée et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des cercles de 8 cm de diamètre en utilisant un emporte-pièce rond ou un bol/verre.

8 Prenez une cuillère et recouvrez la moitié de chaque cercle avec le mélange de cerises. Veillez à laisser les côtés unis.

9 Fermez-les en forme de chaussons, vous pouvez utiliser une fourchette, et placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

10 Badigeonnez-les de jaune d'œuf et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes, à 160°C.

11 **Pour le nappage :**

Servir avec du Nutella® en garniture.

nutella

C'est prêt à être déguster!