

RECETTE

Chaussons dorés au Nutella®

Moyen

4 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 CHAUSSENS /

POUR 4**PORTIONS**

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 !

PREPARATION



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 un saladier 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.

Bon à partager. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecette

Cette recette de chaussons dorés au Nutella® est délicieuse et vraiment simple à faire. C'est un snack parfait à partager en famille ou entre amis. Un plaisir pour chacun à tout moment !