

# Conchas mexicains avec tartinade aux noisettes NUTELLA®

Moyen

3 h 50 min



## INGRÉDIENTS

pour 12 portions

### Pâte :

- 3 c. à thé (15 ml) de levure sèche active
- ¼ tasse (60 ml) d'eau tiède
- ¼ tasse (50 g) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de lait
- ¼ tasse (60 ml) de beurre, ramolli
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 4 tasses (1 L) de farine tout usage

### Garniture :

- ½ tasse (125 ml) de shortening végétal
- ½ tasse (125 ml) de sucre en poudre
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage

### Dorure à l'œuf :

- 1 jaune d'œuf légèrement battu avec 1 c. à table (15 ml) d'eau
- 12 c. à table (180 ml) de tartinade aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

## ÉTAPES



1

Dans un grand bol, dissoudre la levure dans l'eau tiède. Ajouter le lait, le sucre, le beurre, le sel, les œufs, le jaune d'œuf et 2 tasses (500 ml) de farine, et battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste de la farine pour rendre la pâte facile à manipuler.

Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple, environ 5 minutes. Mettre dans un grand bol graissé, puis retourner le côté graissé vers le haut. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé, environ 2 heures.



2

Séparer la pâte en 12 parties égales. Former une boule avec chaque partie; déposer sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin. Mettre de côté. Entre-temps, préparer la garniture : battre le sucre et le shortening jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter la farine en mélangeant jusqu'à consistance d'une pâte épaisse.

**3**

Diviser en 12 parties et les façonner en forme de cercle. Badigeonner chaque petit pain avec la dorure à l'œuf et déposer un cercle de garniture sur chacun, façonner de façon à bien recouvrir les pains.