

RECETTE

Banique avec du Nutella®

Facile

10 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

3 tasses de farine

1 c. à café de sel

1 c. à soupe de poudre à pâte

½ tasse d'huile végétale

1 tasse d'eau

1 c. à soupe de beurre

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

ÉTAPES

- 1** | Préchauffer le four à 375 °F.
- 2** | Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol. Ajouter l'eau et l'huile. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la pâte à pain, non collante.
- 3** | Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée, puis étaler avec les mains pendant environ 2 minutes. Rouler la pâte en boule ronde, puis étendre lentement de sorte à ce qu'elle soit bien ronde et d'environ ½ pouce d'épaisseur; elle doit être ronde comme un moule à tarte. Faire des trous à l'aide d'une fourchette en piquant tout autour, de haut en bas. Laisser reposer la pâte recouverte d'un linge pendant environ 1 heure.
- 4** | Une fois la plaque à biscuits prête, y déposer la banique et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée (environ 25 minutes). Enduire la banique de beurre à la sortie du four pour qu'elle reste moelleuse et délicieuse.
- 5** | Couper la banique en tranches et étaler 1 c. à soupe de tartinade aux noisettes Nutella® sur chaque tranche.