

RECETTE

Scones à la tartinade aux noisettes Nutella[®]

[®]

Moyen

4 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

pour 4 portions

225 g de farine tout usage

25 g de beurre

55 g de sucre

150 g de lait

Sel au goût

60 g de Nutella[®] (15 g/portion)

**Pour préparer cette
délicieuse recette, 15 g de
Nutella[®] par personne
suffisent!**

ÉTAPES

**1**

Tamiser la farine avec la poudre à pâte, puis verser le tout sur la planche à pâtisserie. Ajouter une pincée de sel et le beurre ramolli coupé en morceaux. Mélanger rapidement, puis ajouter progressivement le lait et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et assez molle.

**2**

Utiliser le rouleau à pâtisserie pour abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 2 cm et la couper en plusieurs disques de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond. Rassembler les retailles et rouler à nouveau la pâte, puis découper d'autres disques jusqu'à ce que la pâte soit entièrement utilisée. Poser les scones sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin légèrement graissé et les badigeonner de lait, puis faire cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 15 minutes.



3

Laisser refroidir, couper les scones en deux, puis les tartiner de Nutella® avant de servir.

La source de l'engouement. Partagez la recette avec le mot-clic #recettenutella

Les scones, sucrés ou salés, ont toujours été le compagnon idéal du thé anglais de l'après-midi. Redécouvrez-les dans cette nouvelle version sucrée étonnante : **Scones au Nutella®**.