

Bonhommes de neige au Nutella®

Facile

1 h 30 min



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

250 g de farine

3 g de sel

40 g de sucre

10 g de levure fraîche

lait chaud

3 œufs

125 g de beurre

1 œuf pour la dorure

60 g de Nutella®

PRÉPARATION

- 1 Délayez la levure dans un peu de lait chaud.
- 2 Dans un récipient, mélangez la farine avec sel et sucre, puis incorporez les œufs et la levure. Mélangez puis ajoutez le beurre froid en petits dés, puis pétrir la pâte pendant 15 minutes. Formez une boule puis placez-la dans un saladier couvert d'un linge et laissez lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes.
- 3 Façonnez la pâte en forme de bonhomme de neige puis dorez la pâte avec de l'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 4 Enfourez pour environ 20 minutes.
- 5 Laissez refroidir puis entaillez l'arrière de la brioche. Remplissez une poche à douille de Nutella[®], puis insérez le Nutella[®] à l'intérieur de la brioche. Sur le "cou" et le "corps" de la brioche, décorez à l'aide de Nutella[®] avec une poche à douille fine.

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**