

RECETTE

Mezzaluna au Nutella®

Difficile

2 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 - 8 PORTIONS

15 g de sel

1,125 g de farine

560 g de beurre froid

3 cuillères à café de levure sèche

480 ml de lait tiède

15 ml de lait

100 g de sucre

Quelques gouttes d'extrait de vanille

 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de Nutella® par mezzaluna

1 œuf



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION



1 | Incorporer le sucre et la levure dans le lait tiède. Ajouter le jaune d'œuf, l'extrait de vanille, la farine et le sel. Fouettez jusqu'à ce que la pâte soit mais lisse.



2 | Placez la pâte dans un bol, enduisez-la d'huile et laissez-la reposer pendant 30 minutes. Placez les morceaux de beurre entre deux couches de film plastique. Utilisez un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce que le beurre ait une épaisseur de 0,5 cm. Laissez-le refroidir au réfrigérateur pendant 10 minutes.



3 | Roulez la pâte en un rectangle de 1,5 cm d'épaisseur. Placez le beurre sur une moitié de la pâte et repliez l'autre moitié par-dessus. Roulez à nouveau la pâte en un rectangle. Laissez-la refroidir pendant 10 minutes.

**4**

Coupez la pâte dans le sens de la longueur, créez deux rectangles et repliez-les l'un sur l'autre. Coupez la pâte en petits triangles.

**5**

Roulez les triangles du côté long vers la pointe. Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes et préchauffez le four à 200 °C.

**6**

Mélangez l'œuf et le lait, badigeonnez les mezzalunas et faites-les cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Répartissez du Nutella® entre chaque moitié de mezzalunas.

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