

RECETTE

Tartelettes aux fraises et Nutella®

Moyen

12 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 PERSONNES**Pour la pâte**

200 g de sucre

275 g de farine blanche

110 g de beurre

1 gros œuf

170 ml de lait entier

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

2 cuillères à café de levure chimique

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour garnir et décorer

180 g de Nutella® (15 g/portion)

Fraises

Sucre glace



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

PRÉPARATION

**1**

Faites fondre le beurre et fouettez-le avec le sucre et l'extrait de vanille, puis ajoutez l'œuf. Tamisez les ingrédients en poudre et ajoutez-les au mélange en alternant avec le lait à température ambiante afin d'obtenir un appareil homogène mais pas trop liquide, puis fouettez à nouveau.

**2**

Versez l'appareil dans un moule adapté légèrement beurré. Faites cuire les tartelettes à 170 °C pendant environ 12 minutes.

**3**

Ajoutez un peu de Nutella® par-dessus à l'aide d'une poche à douille. Disposez des fraises fraîches sur les zones couvertes de Nutella® et servez.

Un moment de pur plaisir ! Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella

L'une des plus grandes découvertes qui soient est le goût incroyable qui subjugue nos papilles lorsque l'on déguste ces tartelettes au Nutella® et aux fraises. Vous ne nous croyez pas ? Essayez la recette chez vous !