

RECETTE

Concha au Nutella®

Difficile

4 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PORTIONS :**POUR LES CONCHAS**

5 g de sel

2 oeufs

1 jaune d'œuf

50 g de sucre

125 ml de lait

60 g de beurre mou

15 g de levure sèche

60 ml d'eau tiède

480 g de farine

1 cuillère à soupe de Nutella® par portion

POUR LE NAPPAGE

60 g de sucre

60 g de sucre glace

125 ml de huile végétale

250 g de farine tout usage

GLAÇAGE AU BEURRE

1 jaune d'œuf fouetté avec 15 ml d'eau



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

PRÉPARATION

**1**

Mélangez la levure avec l'eau chaude dans un bol. Ajoutez le lait, le beurre, le sel, les œufs, le jaune d'œuf et 440 g de farine. Remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.

**2**

Ajoutez le reste de la farine. Pétrissez le tout dans un bol pendant 5 minutes. Formez 12 boules, placez-les sur une plaque de cuisson, couvrez-les d'un torchon et laissez-les reposer pendant 2 heures.

**3**

Préparez le nappage en fouettant le sucre et l'huile végétale jusqu'à ce que le mélange soit aérien. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

**4**

Divisez le mélange en 12 morceaux. Formez des cercles plats, appliquez le glaçage au beurre et placez-les sur le dessus des petits pains de pâte.

**5**

Coupez la garniture et laissez les boules reposer pendant 1 heure sous un torchon. Préchauffez le four à 180 °C.

**6**

Faites cuire les boules pendant 25 à 30 minutes, laissez-les refroidir, coupez-les en deux et tartinez-les de Nutella®. Mucho gusto !

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