

RECETTE

Karanji au Nutella®

Difficile

2 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS :

4 g de sel

30 ml d'huile olive

200 g de farine

90 ml d'eau

5 g de beurre

1 bouteille d'huile végétale

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

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

PRÉPARATION



1 | Versez tous les ingrédients dans un saladier et pétrissez-les jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez la pâte reposer pendant une heure au réfrigérateur.



2 | À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez le mélange en une fine couche (3 mm) et découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce (10 à 12 cm de diamètre).



3 | Utilisez un pinceau pour humidifier chaque cercle de pâte avec de l'eau et utilisez une poche à douille pour les remplir de Nutella®.

**4**

Fermez les cercles pour former des croissants. Mettez-les au congélateur pendant au moins une heure.

**5**

Faites chauffer l'huile végétale et faites cuire les karanjis pendant 15 secondes, puis disposez-les sur du papier absorbant et servez-les une fois refroidis.

**6**

Servez et appréciez !

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