

RECETTE

Tartelettes aux fraises et au Nutella®

Moyen

12 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 PERSONNES

Pour la pâte

200 g de sucre

275 g de farine

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 la garniture et la décoration

180 g de Nutella® (15 g/personne)

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 du lait à température ambiante afin d'obtenir une pâte homogène et pas trop liquide, puis battez au fouet.



- 2 | Versez le mélange dans un plat spécial légèrement huilé. Faites cuire à 170 °C pendant environ 12 minutes.



- 3 | Garnissez le dessus de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Disposez des fraises fraîches sur le Nutella® et servez.

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

L'une des plus grandes découvertes au monde est le goût exquis que vous ressentez en savourant des tartes aux fraises et au Nutella®. Vous ne nous croyez pas ? Essayez la recette à la maison !