

RECETTE

Roulé de carnaval au Nutella®

Moyen

15 Portions

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 15 PARTS

325 g œufs entiers

200 g de farine d'amandes

200 g de sucre glace

260 g de blanc d'œuf

70 g de sucre cristallisé

130 g de farine 00

70 g de beurre

Pour le fourrage

225 g de Nutella® (15 g/part)

Pour la décoration

Vermicelles

Confettis au sucre

Pâte de sucre



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

PRÉPARATION



1 Fouettez les œufs entiers, la farine d'amandes et le sucre cristallisé. Ensuite, battez les blancs d'œufs avec le sucre glace, en l'ajoutant petit à petit. Tamisez la farine et faites fondre le beurre. Ajoutez lentement au premier mélange la farine tamisée et le blanc d'œuf battu avec du sucre en alternant les deux. Enfin, ajoutez le beurre fondu, avec un peu de pâte. Faites cuire à 240 °C pendant environ 6-8 minutes par feuille d'environ 600/700 g. Après la cuisson, retirez l'abaisse de la plaque chaude en prenant soin de ne pas la casser. Couvrez avec un film alimentaire et mettez au réfrigérateur.



2 Prenez l'abaisse et posez-la sur un torchon. Remplissez de Nutella® une poche à douille avec un bec rond d'environ 3 mm, puis dessinez des ronds réguliers avec du Nutella® sur l'éponge, enroulez.



3

Napez l'extérieur de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Laissez reposer au réfrigérateur, puis coupez les deux extrémités afin de laisser entrevoir les tourbillons de crème à l'intérieur de la bûche. Décorez l'extérieur à votre guise : en utilisant des vermicelles, des confettis au sucre ou de la pâte à sucre pour créer des motifs.

Place à la joie du Carnaval ! Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Passez un Mardi Gras fantastique avec notre **recette du roulé de Carnaval au Nutella®** ! Le goût n'en est que meilleur lorsqu'on porte un masque de Carnaval.