



ÉTOILES DE NOËL AU NUTELLA®

Tartes | Déjeuner | Dîner | Banquet | Noël

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ |

Nombre de portions : environ 10

Portion individuelle : 2 étoiles

INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre
- 50 g de sucre cristallisé
- 50 g de sucre glace
- 50 g de farine faible
- 50 g de fumetto (farine de maïs)
- 60 g de pâte de noisettes
- 60 g de noisettes hachées
- 45 g de blancs d'œufs

- 40 g de jaunes d'œufs
- 1 g de sel
- Fruits de saison frais, au goût
- 200 g de Nutella®

MÉTHODE

Battez le beurre et le sucre glace dans un mixeur. Battez les jaunes d'œufs séparément. Battez les blancs d'œufs et le sucre cristallisé jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Mélangez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs, puis tamisez les farines et le sel, la pâte de noisette et les noisettes hachées. Incorporez le tout à l'aide d'une spatule et faites cuire dans un four statique à 170 °C pendant environ 40 minutes.

Laissez refroidir, puis utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile pour découper des gâteaux aux noisettes d'une épaisseur d'environ 2,5 cm et d'un poids de 40 g. Découpez un trou au milieu de l'étoile à l'aide d'un couteau et remplissez-le de 10 g de Nutella®.

Décorez l'assiette de fruits frais de saison.