



Queijadas de sintra au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

635 gr de farine
2,5 c à soupe de beurre fondu
Eau
Pincée de sel
1 kg de fromage blanc
10 jaunes d'oeufs
200 gr de sucre
150 gr de farine
225 gr de Nutella®

Spécial Eté

Il est important de préparer la pâte la veille.
Mélangez avec les mains la farine, le beurre le sel et de l'eau pour obtenir une boule homogène et non collante. Recouvrez d'un linge sec, entouré d'un torchon humide.
Le lendemain, mélangez avec un fouet le fromage blanc au sucre, ajoutez-y les jaunes d'oeufs et la farine. Bien battre le tout pour obtenir une crème homogène.
Préchauffez le four à 200°C.
Sur un plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte qui aura reposée et découpez-la en ronds de six centimètres avec un verre ou un emporte-pièce.
Garnissez de pâte les petits moules puis remplissez-les de crème.

Faites cuire à 200°C pendant 15 min.

Montage

Au moment de la dégustation ajoutez 15gr de Nutella sur la portion.
