



FOGAZIN AU NUTELLA®

Pâtisserie | Déjeuner | Après-midi | Banquet | Automne

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Nombre de portions : environ 20

Portion individuelle : 2 fogazin

INGRÉDIENTS :

- 700 g de polenta, cuite et refroidie
- 160 g de beurre mou
- 150 g de sucre cristallisé
- 100 g de farine faible
- 300 g d'œufs entiers
- 3 g de sel
- 400 g de Nutella®

MÉTHODE :

Placez tous les ingrédients dans un mixeur, puis, une fois tous les éléments mélangés, versez-en une couche d'environ 3 cm dans un moule carré et faites cuire à une température de 160 °C pendant environ 45 minutes.

Une fois la préparation refroidie, coupez des disques d'environ 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Chaque disque de polenta doit être divisé en 2 pour créer 2 disques d'une même épaisseur.

Découpez un trou d'environ 1,5 cm de diamètre dans l'un des 2 disques découpés.

Assemblez-les comme présenté sur la photo.

Placez le disque rempli à plat.

Étalez 5 g de Nutella® sur celui-ci, puis couvrez-le avec le disque creusé.

Ajoutez enfin 5 g de Nutella® dans le trou.