



RAVIOLES DE NUTELLA®

Pâtisserie | Matinée | Après-midi | Toute l'année | Banquet

👩🍳👩🍳👩🍳 | 45 minutes ⌚ |

Nombre de portions : environ 60

Portion individuelle : 3 ravioles

INGRÉDIENTS

- 1 œuf entier
- 7,25 g de sucre
- 15 g de sel
- 222 g de farine forte
- 180 g de farine complète
- 180 ml de lait entier
- 10,8 g de levure de bière
- 45 g de beurre en dés

- Sucre glace, au goût
- 900 g de Nutella®

MÉTHODE :

Tamisez les deux farines avant d'y ajouter le sel et le sucre. Dans un pichet, versez le lait, l'œuf et la levure de bière.

Mélangez les deux préparations tout en y incorporant le beurre progressivement.

Lorsque le tout est mélangé, laissez reposer pendant 30 minutes.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 1,5 mm.

Laissez reposer pendant plusieurs minutes avant de couper la pâte en petites « ravioles » de 4 cm sur 4 cm.

Une fois les ravioles terminées, laissez reposer pendant environ 1 heure.

Cuisez-les au four à 175 °C pendant environ 10 minutes (jusqu'à obtenir une couleur brun doré).

Une fois les ravioles refroidies, découpez un petit trou d'un côté et remplissez la raviole de 5 g de Nutella®, à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.