



TACOS AU NUTELLA® ET AUX FRUITS POUR LE PETIT-DÉJEUNER

Tortillas / Empanadas | Petit déjeuner | Toute l'année

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ |

Pour 10 parts

INGREDIENTS POUR LA PATE

- 75 g de farine blanche
- 75 g de farine de maïs
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 1,5 g de sel
- 75 g d'eau
- 7 g de levure chimique
- Farine pour saupoudrer le plan de travail
- 150 g de Nutella®

POUR LA GARNITURE :

- 170 g de bananes
- 170 g de fraises
- 70 g de framboises
- 90 g de myrtilles

PREPARATION :

Mélangez les différents types de farine et la levure chimique. Dans un autre récipient, mélangez l'eau et l'huile puis ajoutez la farine. Mélangez bien et ajoutez le sel. Pétrissez le mélange pour obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer pendant 30 minutes, après avoir recouvert le mélange de film alimentaire. Versez un peu de farine sur le plan de travail puis, à l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez pour obtenir une pâte de 3 mm environ. Découpez 10 tacos de 12 cm de diamètre chacun.

Faites chauffer une poêle antiadhésive ou une plaque et faites cuire les tacos des deux côtés (pour qu'ils soient moelleux ou croustillants, selon vos goûts).

S'ils sont moelleux, empilez-les les uns sur les autres sur une assiette et recouvrez-les d'un torchon humide.

Remplissez chaque tacos de 15 g de Nutella®, 2 tranches de banane, 3 myrtilles, 2 framboises et 2 tranches de fraises.