

Maamoul au nutella

Ingrédients

400 gr de farine

200 gr de beurre mou

4 cs de fleur d'oranger

fourrage

nutella

Mélanger tous les ingrédients de la pâte et former une boule sans trop travailler la pâte

Mettre la pâte au frais pendant 30 mn

Former des boules de pâtes et y faire un creux

Garnir le creux d'un peu de nutella

Refermer la boule

Placer la boule dans le moule en appuyant un peu

Tapoter le moule pour faire tomber le maamoul

Cuire four chaud 180° entre 20 et 30 mn

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four

