



Langues de chat au Nutella



Si beau, si bon !

Cette année pour Noël, soyez créatifs ! Avez-vous déjà pensé à décliner les fameux biscuits "langues du chat" sous la forme d'un cœur, d'une étoile, ou même d'un pot de NUTELLA®? Cette année, Noël va être encore plus magique !

INGREDIENTS

- 25g de beurre mou
- 12g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 30g de farine tamisée
- 120g de Nutella®





Étape 1

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, mélangez le beurre mou avec le sucre.
- Ensuite, ajoutez la farine tamisée et le blanc d'œuf à l'aide d'une spatule.



Étape 2

- Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson.
- Avec la pâte obtenue, donnez forme à vos langues de chat à l'aide des pochoirs.



Étape 3

- Répétez l'opération avec les différents pochoirs en veillant à laisser un peu d'espace entre chaque langue de chat.
- Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire environ 3-4 minutes (jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés).





Étape 4

- Laissez refroidir.
- Utilisez une poche à douille pour mettre 3g de Nutella® sur un biscuit, recouvrez-le ensuite d'un biscuit de la même forme et appuyez doucement.
- Recommencez avec le reste des biscuits.
- Servez immédiatement et savourez-les au plus vite.

