Recette Biscuits au Nutella®

Moyen | 30 min

INGRÉDIENTS

POUR 6-8 PORTIONS

350g de farine

130g de farine d'amandes

120g de sucre brun

Une pincée de sel (1/6 ou 1/8 cuillère à café)

3 jaunes d'œufs

200g de beurre froid

50g de copeaux de chocolat noir

15 g de Nutella® pour chaque biscuit

PRÉPARATION

1

Préchauffer le four à 190 degrés Celsius et saupoudrer le plan de travail avec de la farine.

2

Dans un bol ou sur le plan de travail, ajouter la farine, la farine d'amandes, le sucre, le sel, les jaunes d'œufs, et les morceaux de beurre froid, et bien les mélanger.

3

Pétrir la pâte pour un court moment puis ajouter les copeaux de chocolat.

4 Placer la pâte dans le réfrégirateur pendant 30 minutes. La faire sortir et couper des morceaux d'une largeur d'un doigt.

5 Placer les biscuits sur du papier sulfurisé, en les éloignant l'un de l'autre. Avec le pouce, appuyer au centre de chaque biscuit pour créer un creux, puis faire cuire au four pendant 10 à 12 minutes.

6 Fourrer de Nutella® pour décorer.

Partagez cette recette en utilisant #nutellarecipe