

RECIPE

# Biscuits sandwichs au Nutella®

Medium

2 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 25 PORTIONS**

250g de beurre mou

150g de sucre impalpable

500g de farine

1 œuf

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

200g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# INSTRUCTIONS



1

Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur.

À l'aide d'un couteau, grattez les graines.

Dans un bol, mélangez le sucre impalpable, l'oeuf, le beurre, les graines de vanille et le sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Veillez à ne pas trop travailler la pâte.



2

Ajoutez la farine tamisée et remuez brièvement.

Formez une boule avec ce mélange puis entourez-la de film alimentaire.

Laissez la pâte reposer une heure au frigo.



3

Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez-la en deux à l'aide d'un couteau.

Étalez chaque morceau de pâte entre 2 feuilles de papier cuisson pour obtenir une épaisseur de 3mm.

Laissez reposer les deux pâtes au réfrigérateur pendant au moins 10 minutes (idéalement une heure).



**4**

Sortez les deux pâtes du réfrigérateur.

Avec la première pâte, découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond de 6cm de diamètre.

Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Recommencez l'opération avec la deuxième pâte à l'aide du même emporte-pièce.

Puis découpez des formes à l'intérieur des ronds obtenus à l'aide d'emporte-pièces plus petits et de différentes formes.

Enfournez les biscuits à mi-hauteur à 180°C pendant environ 8 à 10 minutes.

Sortez les biscuits du four et laissez-les reposer.

**5**

A l'aide d'une poche à douille, déposez 8g de Nutella® sur chaque biscuit plein.

Recouvrez-les ensuite des biscuits formés avec les pochoirs.

Appuyez légèrement afin que le Nutella® ressorte légèrement dans le creux du biscuit.

**Et voilà !**