

RECIPE

# Langues de chat au Nutella®

Medium

45 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 10 PORTIONS**

25g de beurre mou

12g de sucre

1 blanc d'œuf

30g de farine tamisée

120g de Nutella®



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

# INSTRUCTIONS

**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.

**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.

**3**

Répétez l'opération avec les différents pochoirs en veillant à laisser un peu d'espace entre chaque langue de chat.

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire environ 3-4 minutes (jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés).

**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.