

RECIPE

« Vanillekipferl » - Croissants biscuités à la vanille et au Nutella®

Facile

1 h 40 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 16 portions

- 120 g de beurre mou
- 45 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre d'amande
- 140 g de farine
- 120 g de Nutella®
- 1 gousse de vanille



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

INSTRUCTIONS



1

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines.

Mélangez le beurre coupé en petits cubes avec le sucre et les graines de vanille.



2

Ajoutez la poudre d'amande et la farine et mélangez jusqu'à former une pâte. Couvrez le saladier avec du film plastique et placez-la réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.



3

Prenez un petit morceau de pâte, donnez-lui la forme d'un croissant puis déposez-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Répétez cette opération avec le reste de la pâte pour former 16 biscuits.

Faites cuire pendant 15 minutes (ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés).

Sortez-les du four et laissez-les refroidir complètement.

**4**

Pendant ce temps, versez le Nutella[®] dans un petit bol, remplissez une petite casserole avec 500 ml d'eau bouillante et placez le bol de Nutella[®] sur la casserole. Laissez le Nutella[®] se ramollir pendant environ 5 minutes.

Trempez la moitié de chaque biscuit dans le Nutella[®] fondu.

Laissez les biscuits refroidir pendant environ 20 minutes.

Et voilà !