

RECIPÉ

Biscuits de Noël fourrés au Nutella®

Facile

1 h 20 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 14 portions

140 g de sucre glace

260 g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

440 g de farine

210 g de Nutella®



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

INSTRUCTIONS

**1**

Mélangez tous les ingrédients, excepté le Nutella®...

**2**

...jusqu'à former une pâte.

Couvrez le bol avec du film plastique et mettez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**3**

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 mm.

**4**

Découpez des biscuits avec un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre.

Saupoudrez le tampon avec de la farine et tapotez-le s'il y a trop de farine.

Ensuite, faites pression avec le tampon pour laisser une empreinte sur vos biscuits, en faisant attention à ce que les contours des biscuits soient à l'extérieur du tampon (n'appuyez pas trop fort, sinon la pâte collera au tampon).

5

Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Disposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à mi-hauteur et faites cuire les biscuits pendant 12-15 minutes.

Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Ensuite, étalez 15 g de Nutella® sur la moitié des biscuits et assemblez-les avec les biscuits restants.

**Et voilà !**