

# Petits biscuits au Nutella®

Moyen

30 min



## INGRÉDIENTS

**pour 6-8 personnes**

350 g de farine

130 g de poudre d'amande

120 g de sucre roux

Une pincée de sel (1/8 et 1/16 de cuillère à café)

3 jaunes d'œufs

200 g de beurre froid

50 g de copeaux de chocolat noir

15 g de Nutella® par biscuit

## MÉTHODE

**1**

Préchauffez le four à 190 °C et saupoudrez de farine le plan de travail de votre cuisine.

**2**

Mettez la farine, la farine d'amandes, le sucre, le sel, les 3 jaunes d'œufs et les morceaux de beurre froid ensemble sur le comptoir ou dans un bol.

**3**

Pétrissez brièvement la pâte et incorporez les copeaux de chocolat.

**4**

Formez des rouleaux de la largeur de deux doigts et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Sortez-les et coupez-les à la largeur d'un doigt.

**5**

Répartissez les biscuits sur une feuille de papier sulfurisé, pressez-les avec votre pouce et faites-les cuire pendant 10-12 minutes.

**6**

Utilisez 1/2 cuillère à soupe de NUTELLA® pour la garniture.

**Partager la recette avec le hashtag  
#recettenutella**