

# **Bicuits cœur au Nutella**®

Facile

40 min



### **INGREDIENTS**

#### **POUR 15 portions**

1œuf

250 g de farine

135 g de beurre

100 g de sucre

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

15 g de Nutella<sup>®</sup> par biscuit



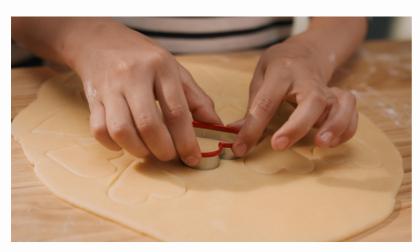
## **MÉTHODE**



Dans un mixeur, mélangez le beurre avec le sucre, ajoutez progressivement les œufs et enfin la farine tamisée.



2 Laissez reposer au réfrigérateur pendant quelques heures, puis étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm.



Utilisez des emporte-pièces avec vos motifs de Noël préférés pour réaliser différents biscuits.





Faites-les cuire au four préchauffé à 190°C pendant 15 minutes sur du papier sulfurisé.



Laissez refroidir les biscuits et décorez-les avec du Nutella<sup>®</sup> (15 g par portion).

### Partager la recette avec le hashtag #recettenutella