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'oeufs

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.

nutella

Partager la recette avec le hashtag #recettenutella