

Biscuits cœur au Nutella®

Facile

40 min



INGREDIENTS

POUR 15 portions

1 œuf

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® par biscuit

MÉTHODE



1

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.



3

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

**4**

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

**5**

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

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