

Biscuits en cœur de Nutella®

Facile

40 min



INGREDIENTS

pour 15 portions

1 œuf

1 1/2 tasse de farine

2/3 de tasse de beurre

1/2 tasse de sucre

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

1 cuillère à soupe de Nutella® par biscuit

MÉTHODE



1 Dans un bol, mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf et progressivement la farine tamisée.



2 Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant quelques heures. Sur une surface propre, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm.



3 Utiliser des emporte-pièces en forme de cœur pour réaliser différents biscuits.

**4**

Cuire les biscuits dans un four préchauffé à 375°F pendant 15 minutes sur du papier parchemin.

**5**

Laisser refroidir les biscuits et les décorer avec du Nutella® (1 cuillère à soupe par portion).

**Partagez la recette avec le mot-clic
#nutellaavecamour**