

# Recette de biscuits de pain d'épice, façon Nutella®

Moyen

2 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 20 portions**

1/4 tasse de beurre ramolli

1/4 tasse de cassonade

2 1/2 c. à soupe de miel

1 jaune d'œuf

1 1/2 tasse de farine

1 c. à thé de mélange d'épices à pain d'épice

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

Une pincée de sel

1/2 tasse de sucre à glacer

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de Nutella® par biscuit sandwich

## MÉTHODE



1

Préchauffer le four à 325 °F, et placer la grille au milieu du four. Dans un bol, mélanger le beurre avec le sucre et le miel, puis incorporer le jaune d'œuf. Dans un autre bol, mélanger la farine, les épices et le bicarbonate de soude. Verser le mélange de farine dans le premier bol, et pétrir pendant 1 minute. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.



2

Sur du papier parchemin, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 4 mm.



3

Découper des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme. Disposer les biscuits sur une plaque tapissée de papier parchemin, et cuire au four de 8 à 9 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur la plaque pendant 15 minutes.

**4**

Étaler 1 cuillère à soupe de Nutella® sur un biscuit, puis le coller à un second biscuit pour former un biscuit sandwich. Pour préparer le glaçage, mélanger le sucre à glacer au jus de citron, une demi-cuillère à thé à la fois, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Transférer dans une poche à douille. Décorer chaque biscuit de glaçage en savourant ce moment, et en pensant aux doux souvenirs de famille qui naîtront.

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