

RECETTE

# Biscuits au beurre de tournesol avec du Nutella®

Moyen

40 min



## INGRÉDIENTS

POUR 24 PORTIONS

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- ½ c. à café de poudre à pâte
- ¼ c. à café de sel
- ¾ tasse de beurre, à température ambiante
- ¾ tasse de beurre de graines de tournesol, réfrigéré
- ¾ tasse de sucre
- ¾ tasse de cassonade, bien tassée
- 2 œufs
- 1 c. à café de vanille
- ½ c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



**Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!**

## ÉTAPES

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.
- 2 Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
- 3 Dans un autre bol, battre le beurre, le beurre de graines de tournesol, le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange léger.
- 4 Incorporer les œufs et la vanille.
- 5 Incorporer progressivement le mélange de farine.
- 6 Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit bien refroidie, environ 2 à 4 heures.
- 7 Rouler des c. à soupe de pâte en boule avec les mains. Placer les boules à environ 3 pouces d'intervalle sur des plaques à biscuits non graissées.
- 8 Cuire au four pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les boules soient dorées. Veiller à ne pas brûler le dessous des boules.
- 9 Pendant que les biscuits sont encore chauds, utiliser une cuillère à café et presser le dos de la cuillère au centre de chacun des biscuits. Laisser refroidir une minute sur les plaques à biscuits, puis transférer sur des grilles pour laisser refroidir complètement avant de déguster.
- 10 Ajouter ½ c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® au centre de chaque biscuit.