

RECETTE

# Biscuits de Noël fourrés au Nutella®

Facile

14 Portions

1 h 20 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 4 personnes**

140 g de sucre

260 g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

440 g de farine

210 g de Nutella®



**Avec cette  
délicieuse recette, il  
suffit de 15 g de  
Nutella® par  
personne pour se  
régaler !**

## PRÉPARATION



**1**

Mélangez tous les ingrédients, excepté le Nutella®...

...jusqu'à former une pâte. Couvrez le bol avec du film plastique et mettez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes.



**2**

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 mm.



**3**

Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre. Saupoudrez le tampon à biscuits avec un peu de farine. Ensuite, faites pression avec le tampon pour laisser une empreinte sur vos biscuits, en faisant attention à ce que les contours des biscuits soient à l'extérieur du tampon (n'appuyez pas trop fort, sinon la pâte collera au tampon).



4

Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur. Disposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire les biscuits pendant 12-15 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir. Ensuite, étalez 15 g de Nutella® sur la moitié des biscuits et assemblez-les avec les biscuits restants.