

RECETTE

Biscuits “baci di dama” au Nutella®

Moyen

24 Portions

2 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 24 personnes

200 g de poudre de noisette

200 g de sucre glace

200 g de beurre

240 g de farine

1 jaune d'œuf

20 g d'œuf (la moitié d'un œuf entier battu)

Une pincée de sel

100 g de Nutella®



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

PRÉPARATION



1

Dans un saladier, mélangez la poudre de noisette avec le sucre glace. Ajoutez le reste des ingrédients excepté le Nutella® et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Formez une boule avec la pâte et recouvrez-la de film plastique. Placez-la au réfrigérateur pendant 10 à 12 heures.



2

Préchauffez le four à 140°C et positionnez une grille à mi-hauteur. Sortez la pâte du réfrigérateur et formez 48 petites boules en roulant la pâte entre vos mains.

Chacune de ces boules doit peser environ 5 g.

Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en faisant attention à bien les espacer.

Faites cuire pendant 18 min. Sortez-les du four quand elles sont encore tendres et légèrement dorées.



3

Avec une cuillère à café ou une poche à douille, étalez 5 g de Nutella® sur un « Bacio » et assemblez avec un autre « Bacio » pour former un sandwich.

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