

Biscuits de Noël Nutella®

Facile

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

Pour 30 biscuits

220 g de farine

100 g de beurre

20 g d'eau

50 g de sucre

1 pincée sel

1 œuf

100 g de Nutella®

Des décorations "œil" en sucre

PRÉPARATION

- 1 Coupez le beurre froid en petits dés et émiettez-le du bout des doigts avec la farine pour sabler la pâte.
- 2 Faites un puit au centre et versez l'œuf, l'eau, le sucre et le sel. Dissoudre du bout des doigts et mélangez le tout.
- 3 Faites une boule sans trop la pétrir, puis filmez-la et placez-la au frais pendant une demi-heure.
- 4 Étalez la pâte de manière régulière à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découpez les formes avec un emporte-pièce.
- 5 Placez sur une plaque de pâtisserie avec du papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes.
- 6 Laissez refroidir les biscuits et nappez-les de Nutella® avec un couteau, puis placez les petites décorations "œil" en sucre.

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