

Recette : Biscuits en cœur Nutella®

Facile

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 1 œuf
- 250 g de farine
- 135 g de beurre
- 100 g de sucre
- Une pincée de sel
- 15 g de Nutella® par biscuit

MÉTHODE



1

Préchauffez à 190°C votre four. Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre. Ajoutez l'œuf et progressivement la farine tamisée.



2

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant quelques heures. Sur une surface propre, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm.



3

Utilisez des emporte-pièces en forme de cœur pour réaliser différents biscuits.

**4**

Faites cuire au four préchauffé à 190°C pendant 15 minutes sur du papier sulfurisé.

**5**

Laissez refroidir les biscuits et décorez-les avec du Nutella® (15 g par portion).

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