

RECETTE

# Biscuits au Nutella®

Moyen

10 Portions

40 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 10 PERSONNES POUR  
20 BISCUITS**

450 g de farine blanche

100 g de noisettes en poudre

150 g de sucre de canne

160 g de beurre

1 œuf

180 g de sirop d'érable ou de miel

Sel selon votre goût

**Pour la décoration**

150 g de Nutella® (15 g/portion)

Vermicelles en sucre colorés



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

## PRÉPARATION

**1**

Mélangez tous les ingrédients secs : farine, sucre, noisettes en poudre et une pincée de sel. Ajoutez le beurre mou et pétrissez. Battez l'œuf avec le sirop d'érable ou le miel, puis ajoutez-le au mélange.

**2**

Pétrissez jusqu'à obtention d'une texture homogène, en veillant à ne pas trop travailler la pâte. Si elle est trop collante, ajoutez une pincée de farine. Formez une boule de pâte, recouvrez-la d'un linge et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins deux heures.



**3**

Préchauffez votre four à 180 °C. Abaissez la pâte sur une surface enfarinée. Ne tardez pas trop à mettre les biscuits au four pour éviter que la pâte ne ramollisse. Découpez rapidement les formes souhaitées à l'aide d'emporte-pièces. Laissez la moitié des biscuits tels quels (pleins), et évidez la deuxième moitié à l'aide d'emporte-pièces plus petits. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 12 minutes. Laissez les biscuits refroidir complètement avant de les décorer.



**4**

Mettez une cuillère à café de Nutella<sup>®</sup> au centre de chaque biscuit plein, puis posez un biscuit évidé par-dessus. Terminez la décoration en ajoutant quelques vermicelles colorés et une pointe de Nutella<sup>®</sup> à l'aide d'une poche à douille (embout : 2 ou 3 mm).

## L'enthousiasme est indémodable. Partagez la recette avec #recettenutella

Dans cette **recette de biscuits au Nutella<sup>®</sup>**, le meilleur ingrédient est votre imagination ! Laissez libre cours à votre créativité et apportez de la joie dans votre cuisine avec cette recette tout bonnement légendaire.