

RECETTE

Recette : Biscuits de Noël au Nutella®

Moyen

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 6-8 PORTIONS :

- 350 g farine
- 130 g de farine d'amandes
- 120 g de sucre roux
- Une pincée de sel
- 3 jaunes d'oeufs
- 200 g de beurre froid
- 50 g de copeaux de chocolat noir
- 15 g de Nutella® par biscuit



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

MÉTHODE

**1**

Préchauffez votre four à 190 °C et saupoudrez de farine votre plan de travail.

**2**

Mettez la farine, la farine d'amandes, le sucre, le sel, les 3 jaunes d'œufs et les morceaux de beurre froid sur votre plan de travail ou dans un saladier.

**3**

Pétrissez brièvement la pâte et y incorporer les copeaux de chocolat.

**4**

Réfrigérez pendant 30 minutes. Une fois sortis du réfrigérateur, coupez-les de façon à ce qu'ils aient une largeur d'un doigt.

**5**

Répartissez les biscuits sur une feuille de papier sulfurisé, les presser avec le pouce et les faire cuire pendant 10 à 12 minutes.

**6**

Décorez avec du Nutella® pour la garniture.

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