

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!



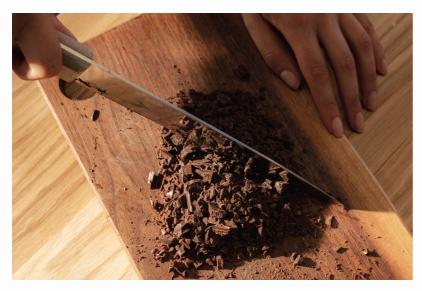
MÉTHODE



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



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.



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





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



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



Décorez avec du Nutella[®] pour la garniture.



Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecette