

RECETTE

# Biscuits ricciarelli noirs au Nutella®

Difficile

8 Portions

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 8 PERSONNES**

150 g d'amandes décortiquées

200 g de sucre glace

2 cuillères à soupe de cacao

2 blancs d'œufs (environ 70 g

Extrait d'amande amère

100 g de chocolat noir

Sucre glace pour la garniture

120 g de Nutella® (15 g/personne)



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

## PRÉPARATION



**1** | Faites griller les amandes pendant quelques minutes dans le four préchauffé à 100 °C, puis versez-les dans le mixeur avec 2 cuillères à soupe de sucre glace. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réservez-le jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tamisez le reste du sucre glace avec le cacao amer dans une grande terrine. Montez les blancs en neige avec quelques gouttes d'extrait d'amande amère jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Versez ensemble les 2 autres préparations puis les mélanger, recouvrez la terrine d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur une nuit.



**2** | Préchauffez le four à 160 °C. Sortez le mélange du réfrigérateur, laissez-le à température ambiante pendant 15 minutes et placez-le sur le plan de travail, saupoudré de sucre glace. Pétrissez la pâte pour former un saucisson et partagez-la en vingt petites boules. Roulez les petites boules de pâte dans un plat rempli de sucre glace, en vous assurant qu'elles sont complètement enrobées.



3

Disposez les petites boules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, aplatissez-les délicatement et faites-les cuire à four chaud pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que des fissures se forment à la surface des biscuits. Sortez la plaque du four et laissez les biscuits refroidir pendant 5 minutes, puis disposez-les sur une grille pour les laisser refroidir complètement.



4

Disposez les ricciarelli sur un plateau, saupoudrez-les de sucre glace et servez avec 15 g de Nutella® par part (2-3 biscuits).

## Le goût authentique du délice. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Les Ricciarelli sont une friandise typique de Sienne, d'origine orientale. La légende raconte que le chevalier Ricciardetto Della Gherardesca les aurait rapportés comme friandise au retour des croisades dans son château près de Volterra. Ils ont ensuite été déclinés de plusieurs façons dont l'une est la **recette des macarons ricciarelli noirs au Nutella®**.