

RECETTE

Biscuits au Nutella®

Difficile

10 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

POUR**20 BISCUITS**

450 g de farine

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

1 pincée de sel

Pour la décoration

150 g de Nutella® (15 g/portion)

Vermicelles en sucre colorées



**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. Déposez la pâte sur une surface farinée. Passez-la rapidement au four pour éviter qu'elle ne ramollisse. Découpez rapidement les formes souhaitées à l'aide d'un emporte-pièce. Laissez la première moitié des biscuits intacte (forme pleine) et créez de petits espaces dans la deuxième moitié à l'aide d'un couteau plus petit. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire 12 minutes. Laissez les biscuits bien refroidir avant de les décorer.



4

Mettez une cuillère à café de Nutella[®] 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[®] 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[®]**, 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.