RECETTE

Biscuits bicolores au Nutella®

Moyen | 12 Portions | 1 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 12 PARTS

Pour la pâte blanche

110 g de beurre

75 g de sucre glace

2 jaunes d'œufs

40 g d'amandes en poudre

190 g de farine

Sel

Pour la pâte au cacao

55 g de beurre

38 g de sucre glace

1 jaune d'œuf

15 g d'amandes en poudre

70 g de farine

5 g de cacao en poudre

Sel

Pour la garniture

Blanc d'œuf

120 g de Nutella® (10 g/part)

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

PRÉPARATION

1 Pour la pâte blanche : mélangez rapidement le beurre avec le sucre et une pincée de sel. Ajoutez les jaunes d'œufs, la farine et les amandes. Pétrissez, façonnez une boule et réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pour la pâte au cacao : répétez l'opération précédente avec les ingrédients indiqués.

2 Étalez sur le plan de travail fariné la première pâte en un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Badigeonnez la surface avec du blanc d'œuf battu. Répétez la même opération avec la pâte au cacao. Coupez la pâte en rectangles et disposez les biscuits sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 20 minutes.

3

Sortez-les du four et laissez-les refroidir. Mettez un biscuit à la pâte de cacao entre deux biscuits à la pâte blanche, puis superposez-les en les « collant » l'un à l'autre avec une fine couche de Nutella®.

Formes, couleurs et saveurs… Elles s’invitent toutes à votre table ! Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Tout le monde aime les biscuits, n'est-ce pas ? Il existe des biscuits pour tous les goûts et toutes les occasions. Mais cette recette de biscuits concurrencera tous ceux que vous avez déjà essayés. Nos**biscuits bicolores au Nutella®** !