

# Biscuiți cu amprentă de Nutella®

Mediu

30 min



## INGREDIENTE

PENTRU 6-8 PORȚII

350 g făină

130 g făină de migdale

120g zahăr brun

un praf de sare

3 galbenușuri de ou

200g unt

50g ciocolată neagră rasă

50g ciocolată neagră rasă

15g Nutella® per biscuit

## MOD DE PREPARARE



**1** | Preîncălzește cuptorul la 190°C și presară făină pe blatul de lucru.



**2** | Pune într-un vas sau pe blatul de lucru pregătit anterior făina, făina de migdale, sarea, cele 3 galbenușuri de ou și untul tăiat cubulețe



**3** | Frământă aluatul și adaugă ciocolată neagră rasă.

**4**

Fă niste biluțe groase de două degete și lasă-le la frigider pentru 30 de minute. Scoate-le din frigider și taie-le în două.

**5**

Pune biscuiții într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și apasă-i cu degetul. Coace biscuiții pentru 10-12 minute.

**6**

Decorează fiecare biscuit cu Nutella®.

**Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe**