

# BISCUITS DE NOËL FOURRÉS AU

**nutella**  
FERRERO



## Des biscuits ? C'est parti !

Vous êtes d'humeur creative, mais toujours à la recherche d'une idée facile ? Essayez cette recette gourmande et surtout inratable pour donner à vos cookies des formes originales. Excellents avec une tasse de thé ou un bol de lait, ces délicieux biscuits sont parfaits en toute occasion !



### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 25 BISCUITS

- 250g de beurre mou
- 150g de sucre impalpable
- 500g de farine
- 1 oeuf
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 200g de Nutella®



1

- Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur.
- À l'aide d'un couteau, grattez les graines.
- Dans un bol, mélangez le sucre impalpable, l'oeuf, les graines de vanille, le beurre mou et le sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Veillez à ne pas trop travailler la pâte.

2

- Ajoutez la farine tamisée et remuez brièvement.
- Formez une boule avec ce mélange puis entourez-la de film alimentaire.
- Laissez la pâte reposer une heure au frigo.

3

- Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez-la en deux à l'aide d'un couteau.
- Etalez chaque morceau de pâte entre 2 feuilles de papier cuisson pour obtenir une épaisseur de 3mm.
- Laissez reposer les deux pâtes au réfrigérateur pendant au moins 10 minutes (idéalement une heure).

4

- Sortez les deux pâtes du réfrigérateur.
- Avec la première pâte, découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond de 6cm de diamètre.
- Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
- Recommencez l'opération avec la deuxième pâte à l'aide du même emporte-pièce.
- Puis découpez des formes à l'intérieur des ronds obtenus à l'aide d'emporte-pièces plus petits et de différentes formes.
- Enfourez les biscuits à mi-hauteur à 180°C pendant environ 8 à 10 minutes.
- Sortez les biscuits du four et laissez-les reposer.

5

- A l'aide d'une poche à douille, déposez 8g de Nutella® sur chaque biscuit plein.
- Recouvrez-les ensuite des biscuits formés avec les pochoirs.
- Appuyez légèrement afin que le Nutella® ressorte légèrement dans le creux du biscuit.



Découvrez toutes nos recettes sur [www.nutella.be](http://www.nutella.be) !