



## BISCUITS DE NOËL AU NUTELLA®

Biscuits | Petit déjeuner | Matinée | Après-midi | Banquet | Noël

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ |

**Nombre de portions : environ 30**

**Portion individuelle : 2 biscuits**

### INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 275 g de beurre
- 213 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 g de sel
- Fruits rouges, au goût
- 600 g de Nutella®

## MÉTHODE

Mélangez le beurre et le sucre dans un mixeur, puis ajoutez les œufs et enfin la farine tamisée.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant deux ou trois heures, puis déroulez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Utilisez des emporte-pièces représentant vos formes de Noël préférées pour faire différents biscuits.

Cuisez les biscuits à 190 °C pendant 15 minutes.

Laissez reposer et décorez les biscuits de Nutella® (environ 10 g par biscuit) et de vos fruits rouges préférés.