



## Biscuit sourire au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Cookies & Biscuits | Végétarien | Petit déjeuner | 60 ans Nutella

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

- 90g de Nutella®
- 1 œuf battu
- 150g de beurre ramolli
- 1 gousse de vanille
- 250 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 30 g d'amandes moulues
- 90 g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol d'un robot muni d'une feuille, crémer le beurre et le sucre glace. Ajouter les œufs et la gousse de vanille grattée.

Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amande et finir de mélanger rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Filmer et laisser refroidir pendant 1 heure.

Fariner le plan de travail, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Découper les moitiés à l'aide d'un emporte-pièce en forme de sourire et les autres moitiés avec un cercle de taille équivalente (si vous n'avez pas d'emporte-pièce en forme de sourire, incisez la pâte avec un couteau pour faire les yeux et la bouche). Les biscuits non découpés serviront de base.