



© Ferrero, 2017

BISCUITS AUX AMANDES ET NUTELLA®

Cookies & Biscuits | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

👤👤👤 | 20 minutes 🕒 |

Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 biscuit aux amandes

INGREDIENTS

170 g de Nutella®

12 biscuits aux amandes, 200 g

Ingrédients pour 50 biscuits aux amandes

- 90 g de beurre
- 175 g de sucre cristallisé
- 100 g d'œufs
- 1 g de sel
- 0,25 g de vanille

- 250 g de farine
- 2,5 g de levure
- 125 g d'amandes grillées

PRÉPARATION

Préparez des biscuits aux amandes selon votre recette préférée, puis laissez-les refroidir à température ambiante.

Placez les biscuits aux amandes sur du papier sulfurisé, le meilleur côté vers le haut.

Avec une poche à douille, décorez les biscuits de Nutella®.

METHODE :

Mélangez le sucre, les œufs et le sel et, dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et la vanille. Rassemblez les deux mélanges et ajoutez-y le beurre, mélangez le tout. Enfin, ajoutez les amandes.

Une fois la pâte prête, laissez-la reposer pendant 1/2 heure, puis divisez-la en cylindres et placez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Brossez-les avec de l'œuf et faites cuire dans un four statique à une température de 200 °C pendant environ 20 minutes.

Laissez refroidir, puis découpez-les avec un couteau dentelé pour former des biscuits d'environ 1,2 cm de largeur.

Placez-les sur une plaque de cuisson et grillez-les à une température de 160 °C pendant environ 15 minutes.

Laissez-les refroidir et dégustez-les selon votre goût.