



Biscuits italiens au nutella

Ingredients

2 jaunes d'oeuf cuits dur
90g de farine
60g de maïzena
50g de sucre glace
100g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé
du nutella

Étape de la recette

Dans le bol mettre les 2 jaunes d'oeufs cuits dur, la farine, le sucre glace et la maïzena 8s/vitesse 4.5

Ajouter le beurre mou en morceaux 20s/vitesse 4.5

Étaler la pâte sur environ 0.4mm d'épaisseur

Emporte-piçer les biscuits et laisser toute une nuit au frais

Préchauffer le four 180°C et enfourner 10 minutes

Garnir la moitié des biscuits de Nutella et recouvrir avec les biscuits restants