

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 eet la maïzena 8s/vitesse 4.5

Ajouter le beurre mou en morceaux 20s/vitesse 4.5

Etaler la pte sur environ 0.4mm d'paisseur

Emporte picer les biscuits et laisser toute une nuit au frais

Prchauffer le four 180C et enfourner 10minutes

Garnir la moiti des biscuits de nutella et recouvrir avec les biscuits restants

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr