



Kango

Ingredients

125g de beurre mou
90g de sucre glace
1/2cuillère à café de poudre de vanille
1 oeuf
225g de farine
17cuillères à café de nutella
25g de poudre d'amande

Étape de la recette

- Pour 17 biscuits -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre glace et la poudre de vanille 10s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 10s/vitesse 3.5

Ajouter la farine et la poudre d'amande 15s/vitesse 4

Mettre la pâte au frais 30 minutes

Fariner le plan de travail et étaler la pâte en rectangle sur 0.4 cm d'épaisseur

Découper des rectangles de pâte de 7 x 6cm

Au centre étaler 1 cuillère à café de pâte à tartiner et replier les 2 extrémités l'une sur l'autre

Enfourner 14 minutes dans un four préchauffé à 175°C