

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 pte au frais 30 minutes

Fariner le plan de travail et taler la pte en rectangle sur 0.4 cm d'paisseur

Dcouper des rectangles de pte de 7 x 6cm

Au centre taler 1 cuillre caf de pte tartiner et replier les 2 extrmits l'une sur l'autre

Enfourner 14 minutes dans un four prchauff 175C

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