



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 -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre glace et la poudre de vanille

Verser l'oeuf et mélanger

Incorporer la farine et la poudre d'amande, sans trop travailler la pâte

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