

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 mlanger

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

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