



Oursons petit lu

Ingredients

100g de farine

2 oeufs

4g de levure chimique

70g de sucre

60g de beurre

1/2cuillère à café d'arôme vanille

1/2cuillère à café de cacao non sucré

du nutella

Étape de la recette

- Pour une quinzaine d'oursons -

Dans un moule ou sur un papier four, mettre 15 cuillères à café de nutella de façon à former des espaces bien séparés, qui iront à l'intérieur des biscuits, la forme doit donc être un peu moins longue et un peu moins large

Les mettre au congélateur 1h

Préchauffer le four 170°C

Faire fondre le beurre au micro-ondes et laisser refroidir

Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique ensemble

Verser les 2 oeufs, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Prélever 3 cuillères à soupe de pâte et y incorporer le cacao non sucré

Mettre de la pâte cacao au niveau des 4 pattes

Ajouter ensuite une couche de pâte vanille

Déposer le nutella congelé et recouvrir d'une couche de pâte vanille

Enfourner environ 14 minutes