

Pour 12 Biscuits de NOEL fourrés au Nutella :



(Recette trouvée sur le WEB (<https://www.femina.fr/recette/biscuits-de-noel-fourres-au-nutella>)

, que j'ai modifié de façon que les biscuits soient moins sucrés et plus souples) :

Emportés-pièces (ou 6 Tampons à biscuits Réf : 60720 trouvés chez Françoise Saget à 6,90€ - [Cliquez-ICI-pour avoir accès directement à la Boutique Françoise Saget](#))



Ingrédients

Pour 24 biscuits (donc 12 biscuits fourrés au Nutella) :

- 70g de sucre fin
- 130g de beurre mou
- 2 jaunes d'oeuf
- 120g de farine tamisée
- 100g de poudre d'amande
- 1 pot de Nutella

-Mettre tous les ingrédients, (sans le Nutella pour fourrer les Biscuits une fois cuits et refroidis).

-Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse .

-Faire une Boule , mettre du film plastique et mettre 30mm au frigo .

Penser à préchauffer le four 180°C (ou thermostat 6)

Pour Réaliser les Biscuits :

-Prendre 2 Feuilles sulfurisées , 1 pour étaler la Pâte pour créer les biscuits et une 2ème pour mettre sur la plaque de cuisson du four pour déposer au fur et à mesure les biscuits avant cuisson .

-Fariner un peu la pâte avant de l'étaler pour éviter qu'elle colle .

-Donc , étalez la pâte sur la 1ère feuille sulfurisée sur une épaisseur de 4mm .

-Découper les biscuits avec l'emporte-pièce rond de 7 à 8cm de diamètre ou autres Motifs .

-Déposer les biscuits, au fur et à mesure, sur l'autre feuille sulfurisée sur la plaque de cuisson.

(si vous avez des Tampons : saupoudrer de farine le tampon, ensuite faites une pression avec le tampon pour laisser une empreinte sur les biscuits .(Faites attention à ce que les contours des biscuits soient à l'extérieur du tampon , n'appuyez pas trop fort, sinon la pâte collera au tampon) .

-Enfournez et laissez cuire les 24 biscuits pendant 12 à 15mn (surveiller la cuisson, il faut qu'ils soient un peu dorés) .

-Laissez-les bien refroidir .

-Ensuite , étalez une couche (15g ou 1 cuillère à café) de Nutella sur le 1er biscuit, prendre un 2ème biscuit simple (sans Nutella) et déposez-le sur le 1er biscuit . Bien les coller .

-Faîtes de même pour le reste de biscuits .

-Vous devez obtenir 12 Biscuits fourrés au Nutella .

Maintenant dégustez-les !

Bon Appétit !