



Difficulté ★★☆☆

## Biscuits coeur Nutella maison



10 biscuits



35 min



13 min



--

### INGREDIENTS

- 1 jaune d'oeuf
- 150g de farine
- 55g de sucre glace
- 110g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 càc d'arôme de vanille
- De la pâte à tartiner



### INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 175°
- Commence par réaliser un beurre mou (pommade) : Pour cela laisse-le ramollir une heure à température ambiante ou passe-le 15 secondes au micro-ondes. Ton beurre doit alors être bien crémeux mais surtout pas fondu !
- Dans un bol, travaille le beurre mou avec le sucre glace en écrasant ton mélange contre les parois du bol en t'aidant d'une maryse jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux
- Incorpore le jaune d'oeuf et l'arôme de vanille de la même façon.
- Ajoute la farine, le sel et toujours avec la maryse, écrase le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.
- Verse la pâte sur ton plan de travail et fraise-la : Malaxe la pâte en l'écrasant avec la paume de ta main pour pouvoir obtenir une boule de pâte bien lisse.

- Verse un peu de farine dans le fond de ton bol, dépose ta boule de pâte et laisse-la reposer 10 minutes à température ambiante.
- Pendant ce temps, prépare une plaque recouverte de papier cuisson.
- Forme des boules de pâte de la taille d'une noix et dépose-les sur ton papier cuisson en prenant soin de les espacer car celles-ci vont s'étaler pendant la cuisson.
- Puis, aplatis-les avec la paume de la main ou avec le dessous d'un verre.
- Avec ton index ou avec le manche d'une cuillère en bois, dessine les empreintes coeurs au centre de tes biscuits.
- Remplis les empreintes coeurs que tu as réalisé avec du Nutella maison.
- Enfourne pendant 13 minutes.
- À la sortie du four, tes biscuits te sembleront mous : C'est normal, laisse-les complètement refroidir avant de les manipuler.
- À déguster sans modération !

## **CONSERVATION**

Les biscuits coeur Nutella maison se conservent jusqu'à 4 jours dans une boîte hermétique à température ambiante.