

Biscuits fondants au Nutella (4 ingrédients)

- Les biscuits au Nutella fondant les plus faciles à faire (4 ingrédients!)



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
20

Ingrédients :

- 1 gros œuf
- 3/4 de tasse (190 ml) de **Nutella maison** à la température de la pièce
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage

Pour la garniture :

- 1/2 tasse (125 ml) de **Nutella maison** à la température de la pièce
- 1/4 de tasse (65 ml) de noisettes hachées

Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin. Mettre de côté.
2. Battre l'œuf et le Nutella ensemble pendant environ 2 minutes.
3. Ajouter la farine et battre jusqu'à homogénéité.
4. Couvrir d'un papier Saran et laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes. Pas plus longtemps.
5. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
6. Utilisez une cuillère à soupe et formez environ 20 à 25 boules de biscuits que vous étendez sur la plaque de cuisson.
7. Avec une cuillère (ou avec vos doigts) formez un puits au centre de votre biscuit.
8. Remplir avec du Nutella.
9. Saupoudrer de noisettes.
10. Faire cuire pour environ 10 minutes. Laissez refroidir.
11. Conserver pour au moins une semaine dans un contenant hermétique.

“ *Ces biscuits crémeux au Nutella sont vraiment super faciles à faire et délicieux... À essayer :) Et pour ceux qui boycott le Nutella, il y a une recette de Nutella maison sans huile de palme à l'intérieur.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)