

# Biscuits au Nutella

- Des délicieux biscuits au Nutella super facile (seulement 4 ingrédients...)



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
15 MIN

PORTIONS  
18

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de Nutella (voir [notre recette de Nutella maison](#))
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 ml) + 2 cuillères à soupe de farine tout-usage
- 1/2 tasse de pépites de chocolat semi-sucré



## Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

2. Dans un grand bol, combiner le Nutella, l'œuf ainsi que la farine.



3. Utiliser une cuillère en bois (ou une spatule) afin de créer un mélange homogène.



4. Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.



5. À l'aide d'une cuillère, faites 18 petites boules d'environ 2 pouces que vous étendrez sur une plaque à biscuits habillée d'un papier parchemin.

6. Faire cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés!

Bon appétit 😊

“ *Aujourd'hui, je vous propose la recette de biscuits la plus facile à faire au monde... En deux temps trois mouvements et seulement quatre petits ingrédients, vous aurez de délicieux biscuits au Nutella! Miam :)*

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