

✳ **Recette des nids au Nutella** (de Martha Stewart)

Ingrédients:

- 115 g de beurre à température ambiante
- 175 g de farine
- 100 g de sucre glace
- Graine de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- Du nutella

Préparation:

Pour environ 16 petits nids

- 1) Préchauffer le four à 180 °
- 2) Dans un bol mélanger tout les ingrédients
Mélangez du bout des doigts jusqu'à avoir une pâte
- 3) Prélevez l'équivalent d'une cuillère à café et former une boulette
- 4) La déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- 5) Répétez cette étape jusqu'à épuisement de la pâte. Espacer les boulettes de 3 cm environ.
- 6) Faire cuire les biscuits 10 minutes et les sortir du four.
- 7) A l'aide d'un manche à cuillère, creuser un trou au centre de chaque biscuit.
Attention de ne pas trouser la pâte.
- 8) Remettre à chauffer 8 minutes.
- 9) A la fin de la cuisson, sortir les biscuits et les laisser refroidir.
Il ne faut pas que les biscuits soient trop dorés, sinon ils risquent d'être trop durs en refroidissant.
- 10) Garnir chaque biscuit de Nutella ou de confiture.

Dégustez!!!

Les biscuits peuvent se conserver 3 jours dans un tupperware.

