

Biscuits au Nutella

Recette tirée de la revue Moi&Cie

Ingrédients pour 24 biscuits

- ¾ tasse de beurre non salé
- ¾ tasse de sucre
- ¾ tasse de cassonade
- ¾ tasse de Nutella
- 2 œufs
- 2 tasses de farine tout usage
- ¼ tasse de cacao en poudre
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- ¾ tasse de pépites de chocolat
- ½ tasse de noisettes

Préparation

1. Chauffer le four à 350°C
2. À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre 2 minutes.
3. Ajouter le sucre, la cassonade et le Nutella, fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant constamment.
5. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre en fouettant à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
6. Ajouter les pépites de chocolat et les noisettes à la préparation en mélangeant avec une cuillère.
7. Réfrigérer la pâte 10 minutes.
8. Sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, déposer des boules de pâte d'environ 1 c. à soupe en laissant 2 ½ po entre chaque biscuit.
9. Faire cuire au centre du four de 8 à 10 minutes.