



Sablés aux amandes et au Nutella®



Petits et délicieux !

Spécialité venue des pays Nordiques, ces petits sablés fondront littéralement dans votre bouche. Le secret pour les rendre encore plus gourmands? Décorez-les avec une touche de Nutella®, et ils séduiront les palais les plus exigeants !

Ingrédients

- 300 g de farine
- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 1 c. à café de sel fin (5 g)
- 250 g de beurre froid, coupé en cubes
- 150 g de Nutella®
- Des perles de sucre pour décorer





Étape 1

- Tamisez ensemble la farine et le sucre glace.
- Ajoutez la poudre d'amande et le sel.
- Incorporez le beurre et mélangez sans trop pétrir.



Étape 2

- Etalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 0,5 cm.
- Couvrez avec du film plastique et placez au réfrigérateur pendant 2 heures.



Étape 3

- Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Découpez des formes de Noël (Sapins de Noël, bonhommes de neige, étoiles, boules, etc.) dans la pâte, à l'aide d'emporte-pièce.
- Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (environ 15 minutes).





Étape 4

- Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir.
- Ensuite, à l'aide d'une poche à douille, décorez chaque biscuit avec 5 g de Nutella®.
- Si vous le désirez, vous pouvez ajouter des perles de sucre.

