



Shortbread de Noël fourrés au Nutella®



Maisonnettes de Noël

Qui ne craquerait pas devant de tendres sablés fourrés de Nutella onctueux ? En plus, ils sont faciles à réaliser.
Vous êtes d'humeur créative ? Amusez-vous à les décorer... Avec le Nutella® évidemment !

Ingrédients

- 170 g de farine
- 55 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- Une pincée de sel
- $\frac{3}{4}$ de c. à café (1,5 g) d'épices à pain d'épices
- 100 g de Nutella®





Étape 1

- Dans un bol, mélangez ensemble tous les ingrédients, sauf le Nutella®, et pétrissez 1 ou 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.



Étape 2

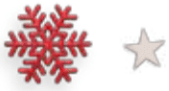
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur d'environ 4 mm.



Étape 3

- Découpez la pâte à l'aide d'un emporte pièce ou tout autre forme que vous pouvez créer vous-même en découpant une feuille de carton et en l'utilisant comme un pochoir.
- Placez les biscuits au réfrigérateur pendant 30 min.





Étape 4

- Préchauffez le four à 160°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire pendant 10-11 minutes, retirez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque.
- Remplissez une poche à douille munie d'une petite douille (environ 2 mm) avec le Nutella®, garnissez la moitié des biscuits avec 5 g de Nutella® chacun et assemblez avec les biscuits restants.
- Finissez en décorant vos sablés avec du Nutella®.

