

RECIPÉ

# Shortbread de Noël fourrés au Nutella®

Facile

1 h 20 min



## Ingrédients

**Pour 20 portions**

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®



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

## INSTRUCTIONS



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



- 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.



- 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.

**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<sup>®</sup>, garnissez la moitié des biscuits avec 5 g de Nutella<sup>®</sup> chacun et assemblez avec les biscuits restants.

Finissez en décorant vos sablés avec du Nutella<sup>®</sup>.

## Et voilà !