RECETTE

Sablés aux amandes et au Nutella®

Facile | 3 h 0 min

INGREDIÉNTS

Pour 30 portions

300 g de farine

125 g de sucre impalpable

125 g de poudre d'amande

1 c. à café de sel fin (5 g)

250 g de beurre froid, coupé en cubes

Des perles de sucre pour décorer

150 g de Nutella®

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

INSTRUCTIONS

1

Tamisez ensemble la farine et le sucre impalpable.

Ajoutez la poudre d'amande et le sel.

Incorporez le beurre et mélangez sans trop pétrir.

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.

3

Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Découpez à l'aide d'emporte-pièces des formes de Noël (Sapins de Noël, bonhommes de neige, étoiles, boules, etc.) dans la pâte.

Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (environ 15 minutes).

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.

Et voila !