

Sablés de Noël fourrés avec tartinaide aux noisettes NUTELLA®

Facile

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®

ÉTAPES



- 1** | Dans un bol, mélangez ensemble tous les ingrédients, sauf le Nutella®, 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[®], 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[®].

