

# Sablés aux amandes avec tartinaide aux noisettes NUTELLA®

Moyen

3 h 0 min



## INGRÉDIENTS

pour 30 portions

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

## ÉTAPES



- 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.



- 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.