Sablés de Noël fourrés au Nutella®

Facile | 20 Portions | 1 h 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 20 personnes

170 g de farine

55 g de sucre

100 g de beurre mou

Une pincée de sel

¾ de c. à café (1,5 g) d'épices à pain d'épices

100 g de Nutella®

PRÉPARATION

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®.

Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella