

RECETTE

# Sablés aux amandes et au Nutella®

Facile

30 Portions

3 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 30 personnes**

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



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

## PRÉPARATION



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