RECETTE

Sablés bretons twistés au Nutella® Par @cacahuete_and_co

Facile

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

250g de farine de blé

125g de beurre doux

60g de sucre blanc

1 œuf

½ c.c de fleur de sel

Nutella®

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

PRÉPARATION

1 Préchauffez votre four à 200*C en chaleur tournante.
Dans le bol d'un robot, commencez par mélanger la farine, le sucre et le sel.
Ajoutez ensuite au milieu le beurre coupé grossièrement en morceaux et préalablement ramolli ainsi que l'œuf. Pétrissez au robot 5 à 10min en rabattant la pâte vers le centre, à l'aide d'une maryse si besoin.

2 Après avoir obtenu une jolie pâte bien lisse et homogène, étalez-la au rouleau à pâtisserie, de façon à ce qu'elle fasse 2-3mm d'épaisseur.
Détaillez ensuite des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

3 Refaites une empreinte avec un nouvel emporte-pièce plus petit dans la moitié des cercles déjà formés.
vous devez vous retrouver avec le même nombre de chaque, pour pouvoir faire des duos.
Transvasez ensuite vos biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 9-10min toujours à 200*C, tout en surveillant bien la cuisson.

4 Une fois vos biscuits bien dorés, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque une dizaine de minutes.
Pendant ce temps, munissez-vous d'une poche à douille, et remplissez-la de 2 à 3 belles cuillères à soupe de Nutella®.
Lorsque vos biscuits sont froids, garnissez vos cercles non emporte-piecés avec une belle noisette de Nutella® et recouvrez à l'aide d'un biscuit emporte-piecé.
Répétez l'opération jusqu'à épuisement de vos biscuits.
Vous pouvez à présent servir !

Partagez la recette avec #recettenutella