

Adorables sablés de Noël au Nutella®

Facile

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 20 SABLÉS

250g de farine

100g de sucre

125g de beurre demi-sel

1 oeuf

150g de Nutella® (15g par portion)

Option : billes de sucre colorées

PRÉPARATION

- 1** Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le beurre en petit morceaux. Mélanger.
Ajouter l'oeuf et pétrir jusqu'à obtenir une boule lisse. Former un galet, filmer et mettre au frais pour une heure.
- 2** Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte au rouleau. A l'aide d'un emporte-pièce, découper les formes de son choix.
Enfourner 10 à 15mn à 180°. Une fois froid, décorer selon ses goûts. Choisir la forme des sablés : aller à l'étape 3 si le forme souhaitée est celle du sapin, ou passer directement à l'étape 4 la forme désirée est celle du cerf
- 3** **Version Sapin**
Tartiner la moitié d'un sapin de Nutella®. Répéter l'opération avec tous les sablés. Vous pouvez parsemer de billes de sucre pour décorer.
- 4** **Version Cerf**
À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, dessiner sur chaque sablé rond deux cornes de cerf ainsi que les yeux et la bouche avec Nutella®. Pour le nez, vous pouvez utiliser une bille de sucre rouge.

Nutella® Noël-Adorables sablés sapins de Noël :

Partagez la recette avec #nutellawithlove