

RECETTE

Sablés nantais au Nutella®

Facile

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

130 g de farine

50 g de sucre

40 g de beurre demi-sel mou

2 ml de vanille liquide

1 oeuf et 5 ml de lait

1 oeuf pour la dorure

90 g de Nutella®



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

PRÉPARATION

1

Dans un bol, fouetter le beurre mou avec le sucre et la vanille liquide.

2

Incorporer délicatement la farine tamisée et la levure.

3

Ajouter l'oeuf mélangé au lait et incorporer le tout à la main.

4

Former une boule, l'envelopper et la laisser reposer au froid pendant 2 heures.

5

Préchauffer votre four à 200 °C. Fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm, puis découper des cercles avec un emporte-pièce d'environ 4 cm de diamètre.

6

Déposer délicatement vos cercles de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement les sablés de jaune d'oeuf battu.

7

Enfourner jusqu'à ce qu'ils soient colorés (environ 15 minutes).

8

Pour le dressage, laisser refroidir les sablés et mettre 15 g de Nutella® sur la moitié.