

## Sablés au nutella (Desserts)



### Préparation

Faire une pâte sablée en ajoutant une cuillère à soupe de cacao en poudre. Après avoir mélangé tous les ingrédients, laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant 30 min. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit très fine. Découper des biscuits dans la pâte avec un emporte-pièce rond cannelé. Mettre une demi-cuillère à café de Nutella au milieu de la moitié des biscuits, en gardant l'autre moitié pour recouvrir le Nutella. Refermer les biscuits et bien sceller les bords. Faire cuire les biscuits au four à 180°C pendant 15 minutes.

### Conseils

Nous recommandons de préparer la pâte à l'avance et de la garder au réfrigérateur enveloppée dans du film alimentaire pendant une journée entière: votre pâte sera encore plus friable. Par ailleurs, si vous n'avez pas d'emporte-pièce approprié, vous pouvez également utiliser une tasse à café ou un verre pour obtenir des cercles tout aussi parfaits.

### Anecdotes

Le nom italien de ces biscuits est 'frollini', un terme qui signifie 'sablés'. Vous pouvez également faire des variantes de ces sablés avec du chocolat, de la vanille ou d'autres ingrédients que vous aimez.

### Information

**Préparation** 20 minutes

**Temps total** 15 minutes

**Pour X** Pour 10 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Pâte sablée** 200 grammes (En ajoutant une cuillère à soupe de cacao)

**Nutella**