

J'ai testé pour vous sablés au nutella sur le tapis cuisson silicone LEKUE



Reveusebleue\_12



il vous faudra – 240 g de beurre mou – 200 g de sucre glace – 2 oeufs – 480 g de farine – nutella

écrasez le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à ce que le sucre soit complètement absorbé par le beurre mou, incorporez les 2 oeufs entiers et mélangez avec une cuillère en bois. Y rajouter la farine et mélangez de nouveau.

Faites une boule et la disposer dans du film alimentaire puis la mettre au frigo pendant 1 heure

Mettre la boule de pâte entre 2 tapis de cuisson en silicone anti-dérapant 40 X 30 LEKUE puis avec votre rouleau à pâtisserie étalez la pâte mais pas trop finement surtout et découper à l'aide d'emportes pièces les sablés (importe la forme données c'est le résultat qui compte)

Mettre au four les sablés 10 à 12 minutes à 180°

Après la cuisson les laisser refroidir et durcir. Puis lorsqu'ils sont froids y déposer du nutella et recouvrir avec un second sablé

Disposez vos biscuits sur une plaque alu perforée Technicake 30x40cm préalablement recouverte du tapis cuisson LEKUE ce qui permet une meilleur cuisson homogène

Les + produits



idéal je ne m'en sépare plus

Les - produits



aucun

16-01-2019

PRIX 19€30

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)