



Petits gâteaux
Sablés aux noisettes



2h35 **20 min** **15 min** **2h** **416**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

50 g **Noisette(s) en poudre**
110 g **Farine**
110 g **Beurre**
40 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger la farine, la poudre de noisettes et le sucre glace dans un saladier.
- 2 Ajouter le beurre découpé en petits morceaux et travailler la pâte du bout des doigts.
- 3 Former une boule puis la façonner en un boudin de 4 cm de diamètre.
- 4 Envelopper le boudin de pâte dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Façonnage des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir le boudin de pâte du réfrigérateur. Couper des rondelles de pâte à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les sablés blondissent.
- 4 Laisser ensuite refroidir sur une grille.

Étape 3

Dressage

- 1 Les sablés se dégustent froids et se conservent très bien dans une boîte hermétique.