

SABLES AUX NOISETTES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 12 mn environ

Pour une vingtaine de sablés :

170g de beurre mou

125 g de sucre en poudre

1 œuf moyen

240 de farine

40 g de poudre de noisette mixée très finement + 1 noisette sans peau par gâteau

1 pincée de sel

A la spatule (ou au robot), travailler le beurre mou, le sucre et le sel jusqu' à l'obtention d'une crème homogène.

Ajouter l'œuf en mélangeant bien, puis la farine et enfin la poudre de noisettes.

Former une boule avec la pâte et la laisser reposer au frais pendant 1 heure minimum.

Préchauffer le four à 180°.

Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée et, sur une plaque à pâtisserie, former des petites boules de pâte en les espaçant de quelques centimètres. Enfoncer une noisette au centre des biscuits et les enfourner 12 minutes environ, pour qu'ils se colorent un peu.