

Sablés au Nutella



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Une gourmandise à laquelle on ne peut résister !

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 90 g de nutella
- 1 cc de cannelle
- 1 oeuf
- 5 g de levure sèche

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre et le Nutella au bain-marie. Pendant ce temps, prenez un saladier et mélangez la farine, le sucre, la cannelle et la levure.
- 2 Ajoutez le mélange beurre-nutella, puis l'oeuf. Mélangez soigneusement.
- 3 Finissez de pétrir à la main et roulez la pâte en forme de boudin. Enveloppez ce boudin d'un film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 4 Au bout de ce temps, coupez le boudin en tranches. Posez les sablés sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Faites cuire vos sablés dans le four à 180° pendant 10 minutes (+ou- selon le four). Laissez les sablés refroidir sur une grille...Et surtout...résistez à la tentation! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

