



## Sablés de Noël au Nutella®

Cookies & Biscuits | Végétarien | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

### Sablés :

250 g de farine  
125 g de beurre  
125 g de sucre  
1 œuf  
1 pincée de sel

### Décorations :

60g de Nutella®

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.

Ajouter ensuite la farine et la pincée de sel. Mélanger grossièrement. Envelopper la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à environ 6 mm. Utiliser les emporte-pièces de votre choix pour découper les biscuits. Cuire au four pendant 10 minutes. Lorsque les biscuits sont froids, à l'aide d'une poche à douille, dessiner les contours avec du Nutella®, ainsi que les décorations de votre choix (fruits secs, noisettes, etc.).