

Sablés au Chocolat

TOUT CE QU'IL TE FAUT

Pour 12 sablés au chocolat

- 125 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre mou
- 60 g de noisettes en poudre
- 1 pincée de sel

TOUT CE QU'IL FAUT FAIRE:

- Placer le beurre en morceaux dans un récipient et le travailler à la main ou à la fourchette avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- Ajouter la farine, la poudre de noisette, le cacao et le sel et malaxer pour obtenir une grosse boule. (Si ça s'effrite, rajouter un peu d'eau.)
- Mettre la boule dans du film alimentaire et laisser au réfrigérateur durant 1H30
- Préchauffer le four à 180 °
- Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé
- Prendre un peu de pâte et former à chaque fois une boule qui sera ensuite aplatie pour avoir un petit cercle
- Faîtes cuire durant **12 à 14 minutes.**

Et ensuite... Régalez-vous!!

