

Petits gâteaux

Sablés noisettes au son de blé



29 min 10 min 17 min 2 min 521

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les sablés

225 g **Beurre**
100 g **Mélasse de sucre
de canne**
220 g **Farine**
100 g **Farine**
10 g **Noisette(s)
entière(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Travailler le beurre et le sucre dans le mixeur jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- 2 Ajouter le son, la farine et les noisettes. Mélanger doucement.
- 3 Finir à la main.
- 4 Etaler du film alimentaire sur une surface plane. Prendre de la pâte et la rouler dans le film.
- 5 Réaliser un rouleau permettra de couper plus facilement les sablés à la sortie du réfrigérateur en plus de conserver la pâte.

Étape 2

Cuisson des sablés

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Découper une feuille de papier sulfurisé et la déposer sur une plaque de cuisson.
- 3 Trancher le rouleau de pâte en sablés d'environ 1 cm.
- 4 Placer les sablés sur la plaque de cuisson et enfourner pendant 16 à 17 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Retirer les sablés du four et les disposer délicatement sur une assiette.