

# PETITS SABLES AU NUTELLA PAR MARGAUX



## Ingrédients :

- 140 g de sucre glace
  - 260 g de beurre mou
  - 1 œuf entier
  - 440 g de farine
  - 210 g de nutella
- Mélanger tous les ingrédients secs et ajouter l'oeuf.



- Mélanger jusqu'à former une pâte homogène et faire une grosse galette (5 cm



d'épaisseur)

- Filmer la pâte et la mettre au frigo pendant 30 minutes
- Sortir la pâte et l'étaler finement (2 mm épaisseur)

- Découper des cercles avec un verre



- Faire cuire 15 minutes à 180°
- Quand les biscuits sont cuits, étaler une généreuse couche de Nutella et refermer avec un autre biscuit

