

Sablés fourrés à la confiture ou nutella au thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 15 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 12	Astuces : 12	

Ingrédients

320G de farine
150G de beurre
100G de sucre
5G de levure chimique
1 oeuf
1 sachet de sucre vanillé
1CàS de fleur d'oranger
Confiture (abricot, fraise, orange,...)
Nutella

Etapes

Pour faire du sucre glace :

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix et le fermer en mettant le gobelet par dessus.

Â»

Faire 4 pressions du mode turbo.

Â»

Réserver dans un bol.

Pour les biscuits sablés :

Â»

Mettre la farine, 80G de sucre glace, la levure, le sucre vanillé et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le beurre en morceau, l'oeuf et la fleur d'oranger puis mixer 1 minute sur la vitesse 5.

Â»

Laisser reposer la pâte, 15 minutes.

Â»

Prendre un peu de pâte et former une boule. L'aplatir avec les doigts, puis mettre la confiture d'abricot, de fraise,... ou le nutella au centre.

Â»

Refermer en faisant une boule que vous aplatissez et que vous poser sur la première partie. Appuyez légèrement sur les bords pour bien les coller.

Â»

Faire ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Pour la cuisson des biscuits :

Â»

Sablés fourrés à la confiture ou nutella au thermomix

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Poser les gâteaux sur la plaque de votre four et enfourner 15 minutes.

Â»

Laisser refroidir et saupoudrer chaque biscuit avec le reste de sucre glace.

Il se conserve pendant 1 semaine dans une boîte hermétique