

# Sablés de Noël au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 13 min	Durée : 23 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapes : 8	Commentaires : 3	Astuces : 13

## Ingrédients

250g de noix de coco râpée  
250g de farine  
150g de beurre  
50g d'amandes en poudre  
50g de sucre en poudre  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
1 pincée de sel

## Etapes

Pour cuisiner cette recette inratable de sablés de Noël thermomix:

Â»

Préchauffer le four à 190°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et cuire 3 minutes 70°C à la vitesse 1.

Â»

Ajouter l'oeuf entier, plus le jaune d'oeuf, la farine, l'amande en poudre, le sucre semoule, le sel et 200g de noix de coco et mixer 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Déposer la pâte obtenue sur une feuille de papier cuisson, abaisser la pâte sur une épaisseur de 1cm.

Â»

A l'aide d'emporte-pièces, découper les sapins, les étoiles, les fleurs, les coeurs,...

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisée sur la plaque de votre four et poser les sablés dessus.

Â»

Enfourner les gâteaux 10 minutes à 190°C.

Â»

Laisser refroidir ce gouter et parsemer de noix de coco restante.

Déguster les. Miam