

# Sablés fourrés à la confiture ou nutella au thermomix

## Informations

|                      |                  |                |                   |
|----------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min | Durée : 35 min | Difficulté : 2/10 |
| Ingrédients : 9      | Etapas : 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

## Etapas

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