

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ **Sablés "rosace" à la Pâte de noisettes** ~~  
~~ **de Stéphane Glacier** ~~



190 g de beurre  
75 g de sucre glace  
1 blanc d'oeuf  
200 g de farine  
1 cuillère à soupe de cacao en poudre  
1 pincée de sel  
de la pâte à tartiner  
ou de la pâte de noisettes

J'ai préparé la pâte au thermomix mais on peut aisément la faire sans !

Travaillez à l'aide d'une spatule en bois le beurre ramolli

Incorporez le sucre glace et le sel.

Puis le blanc d'oeuf et enfin la farine tamisée avec le cacao en poudre.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Formez des rosaces à l'aide de la poche à douille sur une feuille de papier sulfurisé disposée sur la plaque du four.

Cuisson 13/15 mn th 180°

Après refroidissement, collez deux à deux les sablés avec de la pâte à tartiner ou de la pâte de noisette !