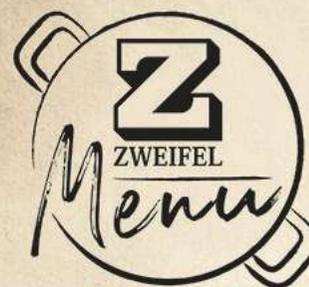




Pour végétariens



PETIT CADEAU

SABLÉS AUX NOISETTES SALT & VINEGAR

80 g de noisettes, hachées très finement

125 g de beurre, mou
50 g de sucre glace
2 CS Zweifel Seasoning Salt & Vinegar
1 blanc d'œuf (env. 34 g)

130 g de farine

ASTUCE 1:
LES SABLÉS SE CONSERVENT
PENDANT ENV. UNE SEMAINE DANS
UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.

ASTUCE 2:
IL EST AUSSI POSSIBLE DE LES
CONGELER. DURÉE DE CONSERVATION:
2-3 MOIS.

1. Griller les noisettes à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées, laisser refroidir et réserver.
2. Mélanger le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mou. Ajouter le sucre glace, l'assaisonnement Zweifel Seasoning Salt & Vinegar et la moitié du blanc d'œuf. Réserver le reste du blanc d'œuf.
3. Ajouter la farine et 50 g de noisettes grillées, incorporer le tout pour obtenir une pâte.
4. Diviser la pâte en quatre et former des boudins d'env. 4 cm de diamètre. Badigeonner les rouleaux avec le reste du blanc d'œuf, les passer dans le reste des noisettes, les enrouler dans du film alimentaire et réserver au frais pendant env. 2 heures.
5. Couper les rouleaux en tranches d'env. 5 mm, et répartir les sablés sur deux plaques recouvertes de papier cuisson.
6. Cuisson: 8-10 minutes par plaque, à mi-hauteur du four préchauffé à 200 degrés. Sortir les sablés du four et les laisser refroidir sur une grille.

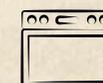
VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PIÈCE:
32 kcal, LIPIDES 2g, GLUCIDES 2g,
PROTÉINES 1g



ENV. 25 MIN.



ENV. 2 H



ENV. 20 MIN.



ENV. 70 PIÈCES