

# Sablés au chocolat

40 portions



jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

1 préparation pour Zandkoekjes  
225 g de beurre tendre  
65 g de cacao en poudre  
4 c. à s. lait

### Pour la décoration:

noix  
amandes effilées

Recouvrez la plaque de cuisson de papier de cuisson.

- 1 Battez le beurre en crème dans un récipient et ajoutez le mélange pour pâte.
- 2 Ensuite, ajoutez le cacao en poudre et le lait, et mélangez. Pétrissez la pâte au mixer avec crochets ou à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- 3 Divisez la pâte en 3 parties égales. Sur un plan de travail légèrement fariné, roulez chaque morceau de pâte en un rouleau de 20 cm. Mettez-les au réfrigérateur pendant 15 min.
- 4 Préchauffez le four

**Four électrique: 170 °C**

**Four à chaleur tournante: 150 °C**

**Temps de cuisson: 15 - 20 minutes**

- 5 Coupez les rouleaux en tranches égales (épaisseur 1 cm) et posez-les sur la plaque de cuisson. Prévoyez assez d'espace entre chaque biscuit (3 - 5 cm).



**Dr. Oetker n.v**

- 6 Mettez la plaque à mi-hauteur dans le four et faites cuire env. 15 - 20 min. Les sablés seront moelleux quand ils sortent du four. Laissez-les refroidir.
- 7 Préparez le Glaçage au Chocolat comme indiqué sur l'emballage. Recouvrez chaque sablé avec un peu de glaçage.
- 8 Saupoudrez les sablés avec des noix hachées ou d'amandes éfilées avant que le glaçage soit refroidi.

