

SABLÉS DE NOËL AU CHOCOLAT



RÉALISATION DE LA RECETTE DES SABLÉS DE NOËL AU CHOCOLAT

Petits **sablés de Noël** à confectionner pour les **fêtes de Noël**. Le **chocolat** est le roi des dessert pour **Noël**, mais les enfants n'aiment pas toujours les **gâteaux** trop chocolatés, voici donc une recette de **sablés au chocolat** adaptés aux enfants. La recette de base est une **recette sablée au chocolat**. Il suffit alors de découper des formes de Noël avec des emporte-pièces et le tour est joué !

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Peser et faire fondre le beurre au micro-ondes.



Peser tous les ingrédients et les placer au fur et à mesure dans le bol du robot mixer : la



farine, le cacao sucré le beurre fondu l'oeuf le sucre le sucre vanillé le sel. Mettre en marche le robot avec le fouet pétrin adapté et le laisser travailler ! Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Faire une boule et fariner la table travaille. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop molle, et un peu d'eau si elle est trop sèche.



Étaler la **pâte sablée** au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Il suffit de fariner légèrement le rouleau à pâtisserie pour qu'il ne colle pas.



Découper des formes à l'aide des emporte-pièces évoquant Noël et les placer sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner. Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four chaud à 220 d°.



Placer les sablés de Noël au chocolat sur une assiette et les présenter.



Toutes les recettes de sablés  Imprimer la page

Sablés de Noël : les sablés aux formes évoquant Noël sont décorés de confettis en sucre.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://10doigts.fr)