

SABLÈ AL CIOCCOLATO E ALLE NOCCIOLE



Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 25.02.2016

Ingredienti per 40 Stücke al 100% (quantità netta)

280 g Burro
130 g Zucchero al velo
320 g Farina bianca
30 g Cacao in polvere
120 g Nocciole
15 g Zucchero cristallizzato
50 g Uova intere pastorizzate

Mise en place

- Setacciare lo zucchero
- Scaldare il forno a 200°C
- Fare ammorbidire il burro
- Foderare la teglia con carta da forno
- Spezzettare le nocciole, tostarle leggermente al forno e raffreddarle

Preparazione

- Lavorare il burro a spuma
- Incorporare lo zucchero a velo setacciato le uova
- Lavorare tutto per 2-3 min
- Incorporare la farina e il cacao in polvere e impastare velocemente fino ottenere una massa morbida
- Aggiungere le nocciole
- Formare un rotolo di 6 cm con l'impasto
- Avvolgere nella pellicola trasparente e farlo indurire in frigo per almeno 1 ora o in congelatore per 30 min

Preparazione 2

- Distribuire sulle superficie di lavoro un po' di zucchero
- Passare il rotolo nello zucchero e tagliarlo a fette spesse(circa 1 cm)
- Accomodare i sablé nella teglia
- Cuocere al centro dal forno per circa 10 min