

## SABLÈ AL MIELE E NOCI

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 23.11.2015

---

### Ingredienti per 20 Stücker al 100% (quantità netta)

|        |                  |
|--------|------------------|
| 0.5 pc | Limone           |
| 780 g  | Noci, dimezzate  |
| 100 g  | Burro            |
| 50 g   | Miele            |
| 60 g   | Zucchero al velo |
| 1 x    | Condire (sale)   |
| 100 g  | Farina bigia     |
| 50 g   | Farina bianca    |

#### Mise en place

- Grattugiare finemente la scorza di limone
- Tritare i gherigli di noce
- Foderare la teglia con carta da forno
- Far ammorbidire il burro

#### Preparazione 1

- Lavorare il burro a spuma
- Incorporare la scorza di limone, il miele, lo zucchero a velo e il sale
- Lavorare tutto per 2-3 min
- Unire i due tipi di farina, le noci e impastare velocemente
- Scaldare il forno 200°C

#### Preparazione 2

- Formare rotoli di 5 cm con l'impasto
- Avvolgere nella pellicola trasparente e farlo indurire in frigo per almeno 1 ora o in congelatore per 30 min
- Estrarre i rotoli dal frigo, togliere la pellicola e tagliare a fette spesse di 1 cm.
- Disporre il sablé in una teglia foderata con carta da forno
- Cuocere al centro del forno per circa 10 min senza far prendere colore