

# Sablés thumbprints à la confiture

Tradition oblige, pour les fêtes on confectionne de délicieux sablés aux noisettes fourrés à la confiture !

environ 60 pièces    Débutant  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

papier cuisson  
1 poche (ou sachet congélation)

### Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé  
75 gr. de sucre glace  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
2 jaunes d'oeufs  
150 gr. de beurre  
100 gr. de noisettes en poudre

### Pour la garniture:

environ 5 c. à s. de gelée de groseilles  
environ 5 c. à s. de confiture d'abricots

- 1 Versez la farine dans un récipient. Ajoutez tous les autres ingrédients et pétrissez d'abord à vitesse lente, puis maximale jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Formez une boule, filmez-la et placez-la au frais env. 1 heure.
- 2 Tapissez la plaque de papier cuisson. Préchauffez le four.  
**Four électrique : 180 °C**  
**Four à chaleur tournante : 160 °C**
- 3 Façonnez 3 boudins de pâte de longueur identique, puis coupez chaque boudin en 20 petits morceaux. Formez de petites boules. Disposez-les sur la plaque en les espaçant suffisamment pour qu'ils ne se touchent pas lors de la cuisson.
- 4 Creusez une petite cavité, en utilisant par exemple le manche d'une cuiller en bois (si la pâte colle au manche, farinez-le légèrement).
- 5 Assouplissez la gelée au fouet puis placez-la dans une poche (ou un sachet congélation à défaut). Coupez le bout et garnissez la moitié des biscuits. Répétez l'opération avec la confiture d'abricots.



- 6 Placez au four et faites cuire chaque fournée

**Position de la grille : Milieu**

- 7 Faites glissez les biscuits sur une plaque et laissez refroidir.

#### Conseils

- Vous pouvez également garnir ces biscuits après cuisson de pâte à tartiner à la noisette ou de chocolat fondu.
- Vous pouvez conserver ces biscuits au moins deux semaines dans une boîte hermétique.

