

# Petits sablés au chocolat et noix de Pécan

## Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson/repos : 120 min

Calories par portion : 260.6 Kcal

Charge glycémique par portion: 23.507

## Les ingrédients

- 65.0 gr Beurre
- 185.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 cc vanille (extrait)
- 1.0 u Oeuf
- 0.5 u Sachet levure chimique
- 60.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 4.0 cl lait demi écrémé
- 170.0 gr Farine de blé
- 45.0 gr Noix de pecan
- 1.0 p sucre glace
- 2.0 cs Cacao en poudre - Van houten

## Préparation de l'appareil

Dans un saladier, mélangez : le beurre coupé en dés et ramolli, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et onctueux. Puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien. Enfin ajouter le chocolat fondu et le lait.

Tamisez la farine, le cacao et la levure sur l'appareil. Mélangez bien, incorporez les noix de pecan broyées. Laissez reposer au moins 3hrs au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

## Cuisson

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four, et étalez des petits palets bombés sur la plaque (pas trop près les uns des autres). Saupoudrez de sucre glace. Enfourez et faites les cuire pendant 20-25

minutes. Puis laisser reposer 2-3 min avant de les enlever de la plaque.

**Présentation**

A déguster avec un grand verre de lait.