



SAPIN DE NOËL AUX NOISETTES ET ÉPICES, FOURRÉ À LA NOCCIOLATA

A savoir : pour réaliser ce sapin, il vous faut des emporte-pièces en forme d'étoile de dimensions différentes (moi, je les ai achetés chez Casa). Avec ces quantités vous réaliserez 5 sapins. Vous pouvez mettre un peu de Nocciolata entre une étoile et l'autre afin de les fixer.



Ingrédients : 160gr de farine tamisée, 40gr de noisettes finement hachées, 100gr de cassonade, 100gr de beurre mou, 1 c. à café d'épices pour pain d'épices, 1 oeuf entier, une pincée de sel, 1/2 c. à café de levure chimique, Nocciolata Rigoni di Asiago, sucre glace pour décorer.

Préparez la pâte sucrée aux noisettes et épices : travaillez le beurre et le sucre cassonade avec une cuillère en bois (ou un robot) jusqu'à obtenir une crème homogène.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Ajoutez l'oeuf et mélangez, enfin ajoutez la farine, les noisettes, les épices, la levure et le sel. Mélangez rapidement, formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire, réservez-la au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 3mm. Pour chaque sapin, découpez 2 étoiles de la même taille avec chaque emporte-pièce. Étalez la Nocciolata sur la moitié des biscuits, puis recouvrez avec l'autre moitié. Saupoudrez-les de sucre glace et superposez-les décalés afin de réaliser le sapin, comme sur les photos.

