

## Sablés de Noël au chocolat



### Ingrédients:

- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 50g de cacao amer
- 100g de sucre glace
- 2 oeufs
- Tube(s) de glaçage prêt-à-l'emploi (quantité et couleurs au choix)

Mélanger le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse et ajouter le reste. Pétrir le tout, faire une boule et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Environ une quinzaine de minutes avant de retirer la boule, préchauffer le four à 360°F.

Saupoudrer de la farine sur une surface plate (comptoir de cuisine) et y étaler la boule. Amincir à l'aide d'un rouleau et faire des formes à l'aide d'emporte-pièces. Faire cuire 8 minutes.

Laisser les sablés refroidir, puis décorer avec le glaçage.

Recette adaptée, version originale : <http://les-gourmandises-de-delphine.over-blog.com/article-sables-givres-de-noel-au-chocolat-61913942.html>