

Sablés d'Halloween Noisette façon Bueno
Pour !20 sablés



1. **PÂTE SABLÉE CACAO**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
250 g d'œufs
40 g d'**Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé**
1000 g de farine
35 g de cacao
4 g **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre à lever pré mélangée à la farine et le cacao jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

1000 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur puis détailler 40 disques de 12 cm de Ø à l'aide d'un emporte-pièce. À l'aide d'un couteau d'office, évider les emplacements des yeux, et des bouches de 20 sablés. Cuire environ 15 minutes à 150°C. Après refroidissement, garnir les sablés pleins de crémeux noisette façon Bueno puis recouvrir avec les sablés ajourés.