



## SABLÉS RELLENAS DE CHOCOLATE

### Ingredientes (para 18 sablés):

- 90 g harina de trigo
- 50 g mantequilla pomada
- 30 g azúcar glas
- 20 g huevo
- 10 g almendra molida
- Una pizca de sal

### Para la crema de chocolate

- 80 g cobertura de chocolate con leche
- 3 g mantequilla
- 7 g miel
- 40 ml nata líquida

---

### Elaboración:

1. Colocar en el bol del robot con la pala/mariposa la harina tamizada, el azúcar glas, la almendra molida, la sal y la mantequilla.
2. Mezclar a velocidad mínima e incorporar el huevo poco a poco.
3. Parar de batir cuando todos los ingredientes estén incorporados.
4. Terminar de amasar a mano sobre la superficie de trabajo y colocar entre dos papeles de horno.
5. Estirar con el rodillo a un grosor de 3-4 mm y reservar 10 minutos en el congelador.
6. Cortar las galletas con el cortapastas de nuestra elección (redondo de 5 cm de diámetro).



7. Poner las sables separadas sobre un tapete de silicona y congelar de nuevo 10 minutos.
8. Disponer el tapete de silicona sobre una bandeja de horno al revés, cubrir con otro tapete de silicona (o papel de hornear) y terminar con una bandeja de horno.
9. Hornear a 170°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 20 minutos.
10. Las galletas deben estar doradas de manera uniforme.
11. Sacar del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.
12. Mientras tanto preparar la crema de relleno. Fundir el chocolate y hervir la nata.
13. Verter la nata hirviendo en 2-3 veces sobre el chocolate fundido y mezclar con varillas hasta conseguir una crema lisa y brillante.
14. Incorporar la mantequilla y la miel y mezclar de nuevo.
15. Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta alcanzar los 23°C aproximadamente.
16. Meter en una manga pastelera con boquilla lisa redonda de 1 cm de diámetro y echar una cantidad generosa de relleno encima de la mitad de las galletas.
17. Cerrar delicadamente con otra sablé presionando lo justo par que el relleno llegue justo al borde y tenga un grosor de unos 3-4 mm.
18. Meter 15 minutos en la nevera y reservar a temperatura ambiente... ¡si no vuelan antes!