

FICHE CUISINE

RECETTE SABLÉS SUCRÉS

Ingrédients :

- 500g farine
- 250g de beurre
- 250g sucre
- 2 œufs
- 2cac levure chimique
- 1cas d'extrait de vanille



Réalisation :

Étape 1 :

Préchauffez le four à 180°C.

Étape 2 :

Mélangez à la main la farine et le beurre découpé en petits morceaux, jusqu'à obtenir un mélange homogène

Étape 3 :

Ajoutez le sucre et la levure puis mélanger une première fois. Ajoutez l'œuf battu. Mélangez et malaxez à la main jusqu'à obtenir une pâte souple.

Étape 4 :

Étalez la pâte finement et découpez les sablés à l'aide emporte-pièces ou avec un verre.

Étape 5 :

Déposez les sablés sur un papier cuisson. Enfournez pour 10 à 15 minutes selon l'épaisseur. Les sablés doivent être justes dorés.

