

PETITS SABLÉS



Temps de préparation: 1h 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 40

Ingrédients:

- 100g Sucre en poudre
- 200g Beurre doux, froid
- 1 sachet Sucre vanillé
- 370g Farine
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Mettre 100g sucre dans le bol et pulvériser 15 sec/vitesse 10.
- Ajouter 200g de beurre, 370g de farine, l'œuf, 1 pincée de sel et un sachet sucre vanillé, puis mixer 25-30 sec/vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Retirer la pâte du bol et la façonner en une boule légèrement aplatie. L'envelopper de film alimentaire et réfrigérer pendant 1 heure.
- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à tarte ou tapisser une plaque de four de papier cuisson, puis réserver.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson ou de film alimentaire sur une épaisseur de 5 mm. Si vous avez un rouleau à pâtisserie avec les formes pour pouvoir décorer vos biscuits passer la par dessus. Puis avec votre emporte pièce faites vos biscuits.
- Placer les 20 minutes au four. Jusqu'à qu'ils soient dorés.
- Gardez les dans une boîte hermétique