

PETITS SABLÉS

INGRÉDIENTS



USTENSILES



RECETTE

Mesurer 500g de farine.



Mettre la farine dans le saladier.



Mesurer 250g de sucre et mélanger à la farine dans le saladier. Ajouter une cuillère à café de sel.



Couper le beurre en petits morceaux.



Ajouter le beurre au mélange et malaxer.



Battre un œuf, l'ajouter et malaxer à nouveau pour former une boule de pâte.



Étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie.



Découper la pâte avec les emporte-pièces de formes diverses ou avec un verre à l'envers.



Poser les formes obtenues sur un papier cuisson, sur la plaque du four.



Cuire à four moyen 10 à 15 mn



Sortir les petits sablés dès qu'ils sont dorés.

