

Semaine 3 : Recette des sablés à offrir

Les petits sablés peuvent être faits avec art ou avec efficacité : c'est toujours aussi bon ! Invitez-les à l'heure du thé, déposez-les chez vos voisins, emportez-les pour une réunion : C'est un lien délicieux vers l'autre !

Soit vous malaxez délicatement, soit vous déposez tout dans votre robot...
Soit vous laissez reposer une heure au frigo, soit vous étalez tout de suite au rouleau...

Soit une petite cuisson de 10 minutes avec précision, soit au nez et à l'œil ...

Voici les ingrédients :

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre doux (avec une pincée de sel) ou salé
- 1 œuf
- 1 cuillère de crème
- ½ paquet de levure

Farinez votre plan de travail, le rouleau et même vos mains.

Étalez la pâte et découpez les sablés à l'emporte-pièces.

Déposez-les sur une feuille de cuisson.

10 minutes à 180 degrés ou plus pour les colorer.

Bon partage !

