

Petits sablés

PRÉPARATION Petits sablés

Réalisation (pas repos au frais)

- Difficulté - facile
- Préparation – 15 min
- Cuisson – 10 min
- Temps Total – 25 min

Ingrédients / pour 6 personnes

- 250 g de farine à gâteaux
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- un peu poudre d'amande



Garniture au choix que l'on mélange à la pâte :

- Marmelade d'orange fondue avec le beurre
- Miel/caramel
- Choco/coco
- Noisette
- Orange
- Cacao amer



1/ Dans un saladier, versez le sucre avec la pincée de sel et l'œuf. Mélangez bien.

2/ Faites fondre le beurre aux micro-ondes ou au bain marie. Avec la garniture au choix s'il faut faire fondre cette dernière.

3/ Ajoutez la farine, le beurre fondue et la garniture.

4/ Pétrissez la pâte et faites en une boule.

5/ Mettez de la farine sur le plan de travail et étalez la pâte avec un rouleau fariné.

Découpez différentes formes dans la pâte à l'aide d'emporte-pièces ou d'un verre retourné.

Pour finir

Faites chauffer au four thermostat 5-6 (175°C) préalablement préchauffé) sur une plaque avec du papier sulfurisé pendant 10 à 15 minutes (selon l'épaisseur des sablés).

Surveillez bien pour les sortir dès qu'ils commencent à dorer

Petits sablés



crus



cuits



Petits sablés