

Recette des sablés d'hiver

INGRÉDIENTS ET USTENSILES



250 g de farine



175g de beurre mou



100g de sucre en poudre



1 fouet



1 jaune d'œuf



1 saladier



Des emporte-pièces

ÉTAPES

1. Dans un saladier, versez le beurre fondu et le sucre jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.
2. Incorporer le jaune d'œuf en mélangeant bien.
3. Ajouter la farine, mélanger avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple.
4. Former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire.
5. Mettre au frais pendant 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 180°
7. Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5mm.
8. A l'aide d'emporte-pièces, découper des formes et les disposer sur la plaque de cuisson.
9. Faire cuire 5 à 10 minutes.

ASTUCE



Pour décorer les sablés, il suffit d'y déposer du glaçage (sucre glace + lait). Laisser durcir le glaçage et le tour est joué !