

Sablés ou Shortbread

250 g de beurre ramolli
170 g de sucre en poudre
360 g de farine

② Aux fourneaux

a Mélange le beurre et le sucre.

b Ajoute la farine et mélange jusqu'à avoir obtenu une pâte qui colle légèrement.

c Verse un peu de farine sur la table et

d étale la pâte au rouleau, à 1 cm d'épaisseur.

e Découpe les biscuits de différentes formes.

f Dépose les sablés sur une plaque à pâtisserie mais les au réfrigérateur pendant 20 min.

puis 20 à 190°C jusqu'à qu'il dorés.

g Laisse refroidir 10 min Prêt à servir.

