



Sablés de Noël 4 épices / vanille

LA CUISINE DE BOOMY

Pour environ 40/50 sablés

- 250 gr de farine
- 120 gr de sucre en poudre
- 1 cc de 4 épices
- 1 cc de vanille liquide
- 125 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Je me suis servie de mon robot Kitchen'aid équipé de la feuille pour préparer la pâte.

Mettre la farine, le sucre, les 4 épices, la vanille et la pincée de sel dans le bol du robot. Rajouter le beurre coupé en dés et pétrir 1min20 vitesse 4.

Rajouter l'œuf et pétrir à nouveau 1min Vit 4.

Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans du papier transparent et l'entreposer au frais au pendant 1h.

Préchauffer votre four à 160°.

Au bout de ce temps étaler la pâte (main ou rouleau à pâtisserie) et à l'aide d'emportes pièces aux formes de Noël découper vos sablés.

Les disposer sur une plaque à pâtisserie garnie d'une toile silpat ou d'une feuille de papier sulfurisé et enfourner pour 19 min (à surveiller, la durée va dépendre de votre four, dès que le tour des biscuits est dorés, ils sont cuits).

Laisser refroidir avant de les conserver dans une boîte à biscuits.