

PETITS SABLES FACILES (thermomix)



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- Une pincée de sel
- 1 c à c de sucre vanillé

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- Réserver au frais emballé dans un film alimentaire pendant au moins 1 heure.
- Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.
- Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes.
- préchauffer le four à 180°
- découper la pâte à l'emporte-pièce
- déposer les biscuits sur une plaque de cuisson
- battre l'œuf restant à la fourchette et en badigeonner les biscuits à l'aide d'un pinceau de cuisine
- enfourner et cuire 10 à 15 minutes
- Placer aussitôt les sablés sur une grille froide et patienter pour déguster tièdes et idéalement froids.
- Les sablés se conservent longtemps placés au sec dans une boîte en métal hermétique

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [750 g](http://750g.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations