

RECETTE

SABLES A SECRETS

INGRÉDIENTS :

- 1) 250 g farine avec ou sans gluten
- 2) 125 g sucre roux
- 3) 50 g poudre d'amandes (faite maison)
- 4) 125 g beurre ramolli
- 5) 2 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
- 6) 1 jaune d'œuf + un peu d'eau pour la dorure

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 160°C
- Mélanger 1 + 2 + 3
- Ajouter 4 + 5
- Former une boule, l'étaler (4 - 5 mm d'épaisseur), puis découper les formes à l'emporte-pièce en variant les motifs
- Les déposer sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé
- Les dorer avec 6 à l'aide d'un pinceau de pâtisserie

CUISSON :

160°C pendant 12 minutes (ici, avec chaleur tournante, surveiller, variable selon les fours)

Astuce :

- Tailler quelques cercles,
- Diviser la quantité en deux,
- Sur une moitié des cercles, découper des cœurs au centre avec emporte-pièce,
- Après cuisson, étaler de la pâte à tartiner ou de la confiture sur un cercle puis ajouter un cercle évidé sur le dessus,
- Parsemer de sucre glace pour la déco, et le tour est joué !

Régalez-vous bien !

