

TAP CUISINE

NOUS REVOILÀ MARDI 06 DÉCEMBRE 2016 NOUS AVONS RÉALISÉ DES SABLÉS.

JE VOUS LIVRE LA RECETTE :

INGREDIENTS

- 125g de sucre
- 250g de farine
- 1 œuf
- 125g de beurre fondu
- ¼ de càc de sel
- Cannelle ou vanille liquide

PREPARATION

1. Dans un saladier mélanger les ingrédients ensemble avec la main afin d'obtenir une pâte qui ne colle pas(ne pas hésiter à rajouter de la farine si nécessaire)

2. Si vous avait du temps laissé poser la pâte 1heure au réfrigérateur

3. Aplatir la pâte avec un rouleau et former des biscuits a l'aide d'emporte pièce.
4. Mettre au four 15/20 min à 180°. *(la couleur des sablés détermine la cuisson)*
Laisser refroidir et déguster !!!

