

Les petits sablés de Chantal C.

« RV balade » à Vareilles – Les Vallées-de-la-Vanne - le 7 janvier 2020



Ingrédients

- . 100g sucre
- . 100g poudre d'amande
- . 200g de beurre pommade = beurre travaillé au fouet à l'aide de la chaleur jusqu'à ce qu'il prenne la texture d'une pommade que vous étaleriez sur votre peau.
- . 250g de farine
- . épices de votre goût (cannelle, anis...) il n'y a pas d'autres ingrédients.

Etapes de préparation :

- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Ne pas trop travailler la pâte qui donnerait des "gâteaux pour chien" (dur).
- Faire une cinquantaine de petits sablés avec ou sans emporte-pièces, d'un poids régulier.
- Cuire 15' maxi à 170° .
- Laisser refroidir complètement (à cœur),
- Placer dans une boîte avec couvercle, saupoudrer largement de sucre glace,
- Fermer, et remuer d'une main doucement ferme pour ne pas casser.
- Conserver au froid les rend meilleurs, hum !!!