

Recette de sablés

pour 20 à 30 sablés

Ingrédients:

250g de beurre doux

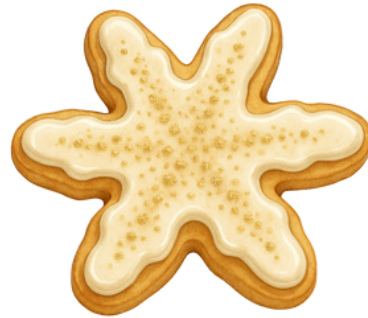
500g de farine

120g de sucre de canne

60g de sucre glace

2 oeufs

(arôme à choix: vanille, 80g de pépites de choc, pour le cacao remplacer 100g de farine par 100g de cacao)



- Ecrémer le beurre et le sucre avec la feuille du robot.
- Mettre les poudres tamisés une fois le mélange homogène sableux (max 1mn 30).
- Ajouter les oeufs et la vanille préalablement mélangés.
- Mélanger le tout. La préparation est prête une fois que tout se détache du bol (ne pas trop travailler la pâte).
- Former une boule et filmer au contact.
- Laisser au frigo 2 heures minimum.
- Cuire à 160°C chaleur tournante durant 15 à 20 mn.



Aurelie

L'instant
enfantin

Recette du glaçage

pour 20 à 30 sablés

Ingrédients:

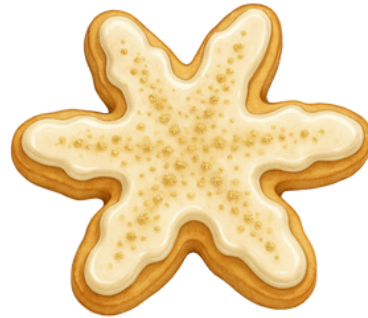
120ml d'eau tiède

40g de poudre de blanc d'oeuf

1kg de sucre glace

4cc de sirop de votre choix

5g d'arôme liquide (vanille, citron,...)



- Fouetter la poudre de blanc d'oeuf avec l'eau jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Tamiser le sucre glace et l'incorporer au mélange.
- Mélanger avec la feuille du robot.
- Incorporer le sirop et l'arôme.
- La masse est prête. Il faut maintenant travailler la texture et les couleurs pour obtenir un glaçage un peu plus liquide afin de glacer les biscuits.



Aurelie

L'instant
enfantin