

les recettes d'Alice

Biscuits sablés Maison



4 pers



france



4 saisons



*



*



35min



1h

INGREDIENTS

1 blanc d'œuf
200g de beurre mou
225g de farine
125g de sucre de canne

Qq. gouttes d'arôme de vanille
Sel
Farine
Feuilles décor scrapcooking

MATERIEL NECESSAIRE

Cul de poule- toile à pâtisser- découpoir

PREPARATION ET REALISATION

1-Dans un cul de poule, mélangez beurre ramolli, sucre le sel quelques gouttes d'arôme naturel de vanille, le blanc d'œuf et la farine. Quand la pâte est homogène formez une boule. Recouvrez-la d'un film plastique et mettez-la au minimum 1 heure au réfrigérateur.

2- Préchauffez le four à 170°C (th 5/6).

3_Sur un toile à pâtisser fariné étalez la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie. Découpez à l'emporte pièce. Veuillez à ce que l'épaisseur soit la même partout pour une cuisson égale.

4-Sur la plaque du four déposez le papier scrapcooking ou une feuille de silicone (réutilisable). Badigeonnez chaque biscuit d'un peu d'eau à l'aide d'un pinceau alimentaire. Posez la face humide contre la feuille scrapcooking. Enfournez pour une dizaine de minutes de cuisson sous haute surveillance. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

CONSEILS ET ASTUCES

.La cuisson des biscuits est délicate. Entre le moment où les biscuits sont dorés et où les bords sont noirs il n'y a que 2 min.

Alice Délice

