

Sablés

Préparation : 15 min

Repos : 30 min

Cuisson : 12 min

Quantité : 40

Ingédients

- 300 g de farine
- 120 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 120 g de margarine (végétale!)
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- ½ sachet de levure chimique
- sel

(différents de la vidéo - revus en 2019)

Pour le glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 3-4 cl de jus d'orange

Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et la cannelle.

Ajouter la margarine coupée en petits morceaux.

Ajouter l'eau petit à petit.

Former une boule, couvrir de film alimentaire et mettre au frais pendant au moins 30 min.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Former les sablés à l'aide d'emporte pièces.

Mettre les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 12 min.

Mettre les sablés sur des voilettes et laisser sécher.

Mélanger le sucre glace et le jus d'orange.

Recouvrir les sablés du glaçage.

Laisser le glaçage durcir.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 9 décembre 2017

mimmydou.fr