

# Tenderflake



## SABLÉS AU CAMEL ANGLAIS

### INGRÉDIENTS:

4 ½ tasse (1 060 mL) de farine  
tout usage

¼ tasse (60 mL) de sucre

2 c. à thé (10 mL) de sel

2 c. à soupe (30 mL) de poudre à  
pâte

¾ tasse (175 mL) de saindoux  
Tenderflake<sup>MD</sup>, coupé en cubes

¾ tasse (175 mL) de beurre froid,  
coupé en cubes

1 tasse (250 mL) de brisures de  
caramel anglais

½ tasse (125 mL) de lait froid

### GLAÇAGE :

¾ tasse (175 mL) de sucre à  
glacer

¼ c. à thé (1 mL) de vanille

3 à 4 c. à thé (15 à 20 mL) de lait

Mettez la main à la pâte et préparez ces délicieux sablés au caramel anglais, glacés à la vanille.

### DIRECTIVES

SABLÉS AU CAMEL ANGLAIS :

PRÉCHAUFFER le four à 350 °F (180 °C) et tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

FOUETTER la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte. À l'aide d'un emporte-pièce ou de deux couteaux, couper le beurre et le saindoux dans la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange grossier. Incorporer lentement les brisures de caramel anglais, puis ajouter graduellement le lait froid en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène; ne pas trop mélanger. Sur une surface légèrement enfarinée, façonner la pâte en un rectangle de 3/4 po (2 cm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 po (7,5 cm) de diamètre, découper 12 cercles. Les déposer sur la plaque à pâtisserie et cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les bords commencent à brunir.

Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

GLAÇAGE :

FOUETTER les ingrédients dans un petit bol jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser sur les sablés refroidis.

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 25 minutes

**Durée totale:** 40 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.