

metro



Sablés

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

24 | 0:10 | 0:15 | 2:25
BISCUITS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

200 ml Beurre

500 ml Farine
(2 tasses)

5 ml Sel
(1 c. à thé)

180 ml Sucre
(3/4 tasse)

5 ml Extrait de vanille
(1 c. à thé)

Préparation

Ramollir le beurre.

Mélanger les ingrédients secs ensemble.

Crémer le beurre avec le sucre et l'extrait de vanille dans un autre bol à l'aide d'un batteur-électrique.

Sans trop mélanger, incorporer les ingrédients secs aux ingrédients mous.

Déposer la pâte sur une pellicule plastique, rouler en un boudin ferme de 5 cm de diamètre et déposer au réfrigérateur un minimum de 2 heures.

Détailler des rondelles d'un cm, les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et cuire environ 12 minutes à 190°C (375 °F).

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

