



Biscuits sablés express

Préparation : 5 min | Attente : 0-15 minutes | Cuisson : 15-20 minutes

Pour une trentaine de biscuits (dépend de la taille de vos emporte-pièces)

Ingrédients:

- 250g de farine
- 120g de sucre
- 120g de beurre
- 1 c.à.s d'épices (4 épices par exemple)
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 pincée de sel



Préparation:

1/ Dans le bol de votre robot, mixez tous les ingrédients pendant une trentaine de secondes pour que le mélange soit bien homogène.

2/ Former une boule de pâte et mettre au frigo pendant 15 minutes, si vous n'avez pas le temps, vous pouvez travailler la pâte tout de suite en ajustant avec de la farine si elle devient trop molle.

3/ Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Si elle est trop dure, attendre un instant et la pétrir un peu.

4/ Préchauffez le four à 160°C.

5/ Sur une surface farinée propre, abaissez des portions de pâte à environ 5mm d'épaisseur. Si la pâte colle au rouleau, ajoutez un peu de farine sur le dessus.

6/ Préparez une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson et y déposer les formes découpées à l'emporte-pièce.

Si vous avez un four à chaleur tournante, vous pouvez préparer plusieurs plaques et enfourner en même temps.

7/ Enfournez les biscuits sablés au four à 160°C pendant 15-20 minutes, ou jusqu'à coloration dorée.

8/ Laissez refroidir les sablés sur une grille.

9/ Vous pouvez fourrés les biscuits avec de la confiture. J'ai utilisé de la gelée de framboises et un glaçage blanc au sucre pour qu'ils soient plus festif pour les fêtes de Noël.

Bon appétit!

Krystalife