

Craquez pour le MEJ !



**AVEC LE TAMPON
CULINAIRE !**

Biscuits sablés © MEJ

INGRÉDIENTS :

125 gr de sucre semoule

125 gr de beurre

1 jaune d'œuf

125 gr de farine

125 gr de poudre d'amande

une cuillère à soupe de sucre vanillé

RECETTE (POUR 15 SABLÉS) :

Sortir le beurre du frigo plusieurs heures auparavant pour le ramollir. Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir un mélange blanchi et crémeux. Ajouter la vanille et le jaune d'œuf puis incorporer la farine et la poudre d'amande. On obtient alors une pâte molle, la placer ensuite au frais pendant au moins une heure (pour qu'elle soit facile à étaler et à travailler). Étaler la pâte sur un papier de cuisson. Marquer la pâte avec le tampon. Découper avec un emporte-pièce et mettre à cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 10 minutes maximum. A la sortie du four laisser les biscuits refroidir, sans les toucher. En refroidissant les sablés vont durcir un peu.

ASTUCES :

La réussite de votre empreinte dépend vraiment de la température de votre pâte. Fariner suffisamment votre tampon avant chaque marquage ainsi que votre pâte pour éviter qu'elle ne colle.

