

Recette de sablés sans œuf



Étapes de préparation

- 1 Réunissez dans un saladier le sucre, la farine, la pincée de sel et le beurre bien mou. Mélangez-le du bout des doigts, afin d'obtenir des morceaux de beurre de plus en plus petits, pour finir par un sable grossier.
- 2 Ajoutez alors le lait, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais homogène.
- 3 Emballez-la dans un film plastique alimentaire, et réservez 1 h au réfrigérateur.
- 4 Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7). Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en lui donnant une épaisseur d'environ 5 mm. A l'aide d'emporte-pièces, découpez des formes et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Formez une boule avec les chutes de pâte et roulez-la à nouveau pour ne pas perdre de pâte.
- 5 Enfournez pour 10 à 15 min, en surveillant bien la coloration.
- 6 Laissez refroidir les biscuits sur une grille, et dégustez à l'heure du goûter.

Ingrédients

— 4 personnes +

150 g Farine

90 g Beurre

75 g Sucre

2 cuil. à soupe Lait

1 pincée Sel

Calories = Moyen



C'est trop bon !!!

