



RECETTE DU
03/11/23



20 SABLÉS



30 MIN

SABLÉS D'ALICE

INGRÉDIENTS

- 75g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- 225 g de farine
- 25 g de cacao

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse
3. Ajouter l'œuf et le lait
4. Tamiser la farine et le chocolat puis les incorporer progressivement à la préparation
5. Finir avec les mains et compacter la pâte
6. Abaisser la pâte sur un plan fariné de sorte qu'elle ait 5 mm d'épaisseur puis découper autant de biscuits que possible avec des emportes pièces
7. Mettre 10 à 12 minutes au four
8. Déguster

NOTES

Vous pouvez faire une partie de vos sablés nature en n'ajoutant le chocolat en poudre que dans la moitié de votre pâte, ou en faire à la vanille en ajoutant une cuillère à café de vanille liquide.