

Sablés de Pâques

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

- - 1- Pour réaliser cette recette de pâte sablée, commencer par préparer tous les ingrédients et préchauffer le four à 180°
 - 2- Verser la farine préalablement tamisée dans un bol.
 - 3- Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux et le sel fin.
 - 4 -Sabler la pâte du bout des doigts de façon à obtenir un mélange sablonneux qui ressemble un petit peu à un crumble.
 - 5- Verser au centre le sucre en poudre le sucre vanillé, la levure chimique et enfin l'œuf entier.
 - 6- Du bout des doigts mélanger les ingrédients se trouvant dans le plat incorporer progressivement le sablage jusqu'à la formation d'une boule compacte et homogène.
 - 7-Transvaser la pâte sur le plan de travail.
 - 8- Fariner vos mains pour éviter à la pâte de coller aux doigts.
 - 9- Malaxer rapidement la pâte
 - 10- Vous pouvez envelopper la pâte dans du papier film, avant de la laisser reposer au frais 1 heure.
 - 11- Etaler la pâte , puis faites les formes que vous voulez avec des emportés pièces ou à l'aide d'un couteau
 - 12- Mettre au four pendant 15 minutes et décorer avec du chocolat.