

SABLES pour ELFIE

Ingrédients :



250 grammes



100 grammes



125 grammes (ramolli)
(beurre demi-sel)



Ustensiles :



Mélanger le beurre demi-sel mou avec le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Ajouter l'œuf, la levure et la farine en travaillant bien la pâte.

Former une boule et la mettre à refroidir pendant 35 minutes au réfrigérateur.

Sortir la pâte du réfrigérateur et former des petites boules de pâte. Aplatir chaque boule et disposer les sablés obtenus sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

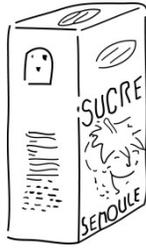
Faites cuire environ 5 à 8 minutes à 160° C selon l'épaisseur des sablés.

SABLES pour ELFIE

Ingrédients :



250 grammes



100 grammes



125 grammes (ramolli)
(beurre demi-sel)



Ustensiles :



Mélanger le beurre demi-sel mou avec le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Ajouter l'œuf, la levure et la farine en travaillant bien la pâte.

Former une boule et la mettre à refroidir pendant 35 minutes au réfrigérateur.

Sortir la pâte du réfrigérateur et former des petites boules de pâte. Aplatir chaque boule et disposer les sablés obtenus sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire environ 5 à 8 minutes à 160° C selon l'épaisseur des sablés.