

Mixe Sablés Bretons

Recette pour particuliers

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de sablés type bretons.

Ingrédients

pour 12 sablés

Mixe Sablés Bretons	300 g
Beurre mou	100 g
Œuf	1

Procédé

1. Verser dans un saladier le Mixe Sablés Bretons, le beurre mou et les œufs en commençant à la cuiller puis en pétrissant avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Mettre la pâte au froid durant 30 minutes.
2. Etaler la pâte (environ 1 cm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface préalablement farinée.
3. Découper la pâte avec un emporte pièce (ou un verre) et déposer les sablés sur du papier sulfurisé sur une plaque pâtissière.
4. Faire cuire environ 15 minutes à 180°C.
5. Laisser refroidir les sablés sur une grille