

Biscuits sablés au beurre

Recette notée ★★★★★ 4.4/5 - proposée par Stephanie_536



Ingrédients

- 1 oeuf (calibre A)
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 130 g de beurre

marmiton

Dessert Végétarien Coin Enfant

Sablés

50

Très facile

Bon marché

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN



20 min

Cuisson : 20 min

- 1 Casser l'oeuf dans un saladier, y ajouter une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
- 2 Ajouter la farine, puis mélanger avec les doigts pour obtenir du sable.
- 3 Ajouter le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.
- 4 Frapper la pâte en la lançant d'une main à l'autre jusqu'à obtenir une boule régulière. Si la pâte
- 5 Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure.
- 6 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 7 Étaler de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie, puis étaler la pâte sur 5 millimètres d
- 8 Découper au couteau, à l'emporte-pièces ou avec un verre les formes que vous souhaitez.
- 9 Poser ces formes sur une tôle beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.
- 10 Mettre à four durant 20 min.

► [Recette de biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)

► [Biscuits sablés au beurre](#)