



Sablés à la poudre d'amandes

CHOUPETTE



Ingrédients pour une cinquantaine de biscuits :

- 350 gr de farine
- 50 gr d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 120 gr de beurre pommade
- 100 gr de sucre glace
- 10 cl d'huile neutre
- 1 cc de levure chimique

Dans la cuve du robot, crémier à l'aide de la feuille le sucre glace et le beurre pommade.

Ajouter l'œuf, puis l'huile progressivement. Bien mélanger.

Incorporer ensuite la poudre d'amandes, puis un tiers de la farine additionnée de levure chimique.

Ajouter progressivement le reste de la farine, et arrêter le robot dès que la pâte est bien amalgamée.

Déposer une noix de pâte dans le creux de votre main et rouler la pâte entre vos deux paumes pour former une boule.

Les déposer sur une plaque de cuisson.

Aplatir les biscuits à l'aide des dents d'une fourchette sur une épaisseur de 5 mm.

Enfourner 10 à 12 min dans un four préchauffé à 180°C. Adaptez la cuisson selon votre four, les sablés doivent être légèrement dorés.

Laisser refroidir sur une grille.

Pour plus de gourmandise, vous pouvez tremper une partie de vos biscuits dans du chocolat noir fondu. 😊

<https://www.youtube.com/watch?v=s4EiFCM6AdM&t=6s>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr