



Petits gâteaux
Sablés viennois



45 min	25 min	20 min	0	341
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour les
sablés viennois**

240 g **Farine**
200 g **Beurre**
100 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 c. à café **Extrait de
vanille**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Laisser le beurre à température ambiante pour le ramollir.
- 2 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-7).
- 3 Fouetter vivement le beurre mou, le sucre glace, l'extrait de vanille, le blanc d'oeuf et le sel.
- 4 Ajouter la farine en une seule fois, mélanger avec le reste des ingrédients.
- 5 Ne pas trop travailler la pâte pour obtenir une texture un peu sableuse.

Étape 2

Façonnage des biscuits

- 1 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie ou une plaque de four (utiliser un peu de pâte pour fixer la feuille).
- 2 Remplir le presse-biscuit ou le hachoir avec la pâte.
- 3 Si on utilise un presse-biscuit, étaler les disques de pâte crue directement sur la plaque. Si on opte pour un hachoir manuel, couper les "spaghettis" de pâte tous les 4 cm, puis les disposer sur la plaque.

- 4 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les sablés du four, les laisser refroidir sur une grille.
- 2 Les sablés se dégustent froids.