Petits gâteaux

Sablés viennois

45 min	25 min	20 min	0	341
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	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.