



Petits gâteaux

Shortbread - sablés écossais



35 min 15 min 20 min **0** **262**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

150 g **Farine complète**
50 g **Maïzena**
150 g **Beurre**
1 **Gousse(s) de vanille**
50 g **Sucre roux**
20 g **Sucre semoule**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Extraire les graines de la vanille. Les mettre dans le bol du robot muni de la lame coupante.
- 3 Mettre le beurre froid coupé en petits dés avec le sucre et une pincée de sel dans le bol du robot.
- 4 Activer la lame jusqu'à ce que les ingrédients forment une boule (40 secondes).
- 5 Ajouter la farine et activer la lame jusqu'à ce qu'elle soit incorporée.
- 6 Cette recette peut être faite sans robot. Dans un saladier, mettre les ingrédients dans le même ordre que dans le robot et mélanger cette pâte à la main. Elle doit avoir la texture d'une pâte sablée.
- 7 Mettre la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et former une boule.
- 8 Mettre une seconde feuille de papier sulfurisé sur la boule et étaler cette dernière avec le rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur.
- 9 Étaler la pâte de cette façon permet d'éviter qu'elle ne colle.

Placer le cercle à pâtisserie sur la pâte. ôter l'excédent

10

Placer le cercle de pâte sur la pâte, et enlever l'excédent.

11

On peut également former un boudin de pâte, le filmer et le mettre 30 minutes au frais. Il sera très facile de le détailler en rondelles et de déposer les sablés obtenus sur une feuille de papier sulfurisé afin de les cuire.

12

Appliquer les dents d'une fourchette sur tout le contour de la pâte afin de former de petits trous et piquer aussi le centre.

13

Tracer des parts avec la pointe d'un couteau dans la pâte et enfourner pendant 20 minutes jusqu'à ce que le shortbread soit légèrement doré.

14

Saupoudrer de sucre puis laisser refroidir 10 minutes avant de diviser le biscuit en suivant le tracé des parts.