

Pâtes Pâte à shortbread



1h10 **10 min** **0** **1h** **370**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les shortbread

120 g **Farine**
100 g **Beurre demi-sel**
50 g **Sucre semoule**
40 g **Farine de riz**

Étape 1

Préparation de la pâte à shortbread

- 1 Verser les dés de beurre salé dans un saladier.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger en écrasant avec une fourchette.
- 3 Quand la texture est crémeuse, ajouter la farine traditionnelle et la farine de riz. Travailler la pâte avec les doigts.
- 4 Recouvrir le plan de travail de film alimentaire et poser la boule de pâte dessus. Envelopper la pâte de film.
- 5 Abaisser la pâte dans le film alimentaire à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 6 Le film alimentaire facilite l'étalage de la pâte. On va ainsi obtenir un carré homogène d'épaisseur régulière.
- 7 Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.