

Sablés amande-orange



Pour environ 30 sablés

- 150g de beurre mou
- 250g de farine
- 90g de sucre glace
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de zestes d'orange
- 1 pincée de sel

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre glace, le sel, le sucre vanillé, les zestes d'orange et les œufs. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et la farine et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Enveloppez-la dans du film alimentaire pendant au moins deux heures.

Etalez alors la pâte sur un plan de travail fariné (sur une épaisseur de 4mm environ) et découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce.

Placez les formes découpées sur une plaque recouverte de papier cuisson, laissez refroidir quelques minutes au congélateur de manière à ce que la pâte soit bien ferme quand vous enfournerez.

Faites cuire au four pendant 10 minutes à 180°.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Attention toutefois à retirer les formes les plus petites un peu avant sinon elles risquent de noircir!

Si vous souhaitez réaliser un sapin, prévoyez deux ou trois étoiles de 6 tailles différentes et assemblez le sapin en collant les éléments avec une colle que vous réaliserez en mélangeant du sucre glace à de l'eau. Saupoudrez ensuite votre sapin de sucre glace.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.