

SHORTBREADS



Difficulté :



Parts : Environ 30 sablés

Temps de préparation : Au Thermomix 5 min

Traditionnelle 10 min

Temps de Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients :

125g de maïzena
125g de sucre (sucre glace si pas de Thermomix)
250g de farine
250g de beurre demi sel
gousses de vanille en poudre

Variantes :

Ajouter au choix :
100g de pépites de chocolat
100g de M&M's
100g de noisettes, noix, noix de pécan
...

Mélanger les ingrédients à la main (Thx : mettre le sucre dans le bol **10sec vit.10**, ajouter les autres ingrédients, **20 sec vit.4** – si vous ajouter les variantes, vous pouvez mettre le chocolat en morceau avec les autres ingrédients, sinon les ajouter ensuite) Former une boule avec la pâte



Étaler au rouleau avec un peu de farine.



Découper les sablés à l'emporte pièce. Placer sur une plaque de cuisson.



Mettre au four environ 10 à 15min à 180°C jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés. Placer ensuite sur une grille.



Décorer éventuellement une fois les sablés refroidis.

Bon appétit !