

Sablés Bicolores

250 g de farine
150 g de beurre
1 cac de levure chimique
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 cas d'eau
30 g de cacao amer

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. creuser une fontaine, y verser les sucres, l'eau et le sel.

Bien mélanger.

ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux.

Pétrir avec le bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte.

Séparer la pâte en deux morceaux égaux.

Dans une part, ajouter le cacao et bien pétrir afin de mélanger.

Mettre au frais les deux boules si nécessaire 1/2 h

- pour les sablés "damiers" :

Faire deux boudins dans chaque boule de pâte (on aura deux boudins blancs et deux boudins noirs)

Les aplatir légèrement et les placer en damier de façon à former une base "carrée" (la laisser "carrée" ou la rouler pour donner une forme ronde.

Filmer et mettre au frais pendant 1h

- pour les sablés "spiraux" :

aplatir chaque boule et poser les deux plaques l'une sur l'autre.

rouler le tout et filmer.

Mettre au frais pendant 1h

Découper des "tranches" de quelques mm d'épaisseur.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 10-12 min.

Les biscuits ne doivent pas brunir.

Laisser refroidir sur une grille

Conserver dans une boîte en fer.

