magimix

SHORTBREAD

Recette Anglaise

Préparation : 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 20-25 sablés

- 175 g de farine - 1 pincée de sel - 55 g de sucre en poudre - 115 g de beurre froid - sucre glace pour saupoudrer

---

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement une plaque de cuisson ou tapissez-la de papier sulfurisé.

2. Mettez tous les ingrédients dans la cuve métal. Lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. La pâte doit être très molle.

3. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur de 1,5 à 2 cm. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond (ou rectangulaire) de 5 cm. Disposez les sablés sur la plaque de cuisson et mettez au frais pendant 30 minutes environ.

4. Enfournez pendant 15 à 20 minutes. Les sablés doivent être assez fermes. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version UK