

Sablés à la Vanille

Ingrédients :

- * 250 g de farine
- * 50 g de Maïzena
- * 100 g de sucre
- * 2 sachets de sucre vanillé
- * 135 g de beurre froid en morceaux
- * 4 jaunes d'œufs + 1 pour dorer



Préparation au Cook'in:

Versez le sucre dans le bol et mixez 10 secondes avec la touche TURBO.

Ajoutez la farine, la Maïzena et le beurre. Réglez sur 1 minute, vitesse 1.

Incorporez les jaunes d'œufs et les sucres. Mélangez pendant 2 minutes, vitesse 1.

Formez une boule et réservez-la filmée au frigo pendant 30 minutes.

Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez les sablés à l'aide de petits emporte-pièce. Placez-les sur une plaque alu recouverte d'une Silpat.

Diluez le dernier jaune d'œuf avec 2 CC d'eau et badigeonnez les sablés. Faites-les cuire à 160°C (th.5/6) pendant 12 minutes. Les biscuits doivent à peine dorer. Laissez refroidir sur la plaque.

Source : « Bredele et petits biscuits » de Sylvie Aït-Ali