

Sablés viennois au cacao



- 260 g de farine
- 30 g de cacao en poudre (pour ma part cacao Barry plein arôme de [Cuisine Addict](#))
- 250 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 2 blancs d'oeufs

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Tamiser la farine avec le cacao.

Dans un cul de poule, malaxer le beurre avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux. Ajouter le sucre glace et le sel et fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Battre légèrement les blancs d'oeufs et les incorporer à la préparation précédente en fouettant. Verser progressivement le mélange farine-cacao et remuer jusqu'à ce que la pâte soit homogène mais sans trop la travailler.

Garnir une poche à douille à bout cannelé et dresser des W d'environ 5 cm sur 3 sur une (ou plusieurs, sinon faire plusieurs fournées) plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Attention à les espacer suffisamment.

Cuire 12 min (10 ont suffi pour moi). Laisser refroidir sur une grille.

