

Sablés aux épices

Pour... pas mal de biscuits (je n'ai pas compté et là, le nombre dépend vraiment de la taille des emporte-pièces utilisés):

- 300 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 2 cc de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 150 g de beurre mou
- 1 cs de cannelle moulue
- 1 cs de gingembre en poudre



Dans le bol d'un robot (ici le thermomix), placer tous les ingrédients et mixer à vitesse moyenne (5-6 pour le thermomix) pendant environ 1 min, jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule.

Rassembler la pâte en boule et la filmer avant de la placer au réfrigérateur pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte assez finement et découper diverses formes avec des emporte-pièces. Les déposer sur des plaques (couvertes de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson si elles ne sont pas antiadhésives). Enfourner et laisser cuire 10 min. A la sortie du four, les laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>