

SABLES A LA CANNELLE ET AU GRUE DE CACAO



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: environ 15 mn

Pour une dizaine de sablés:

100 g de beurre à température ambiante

25 g de sucre

1 jaune d'œuf

100 g de farine

20 g de semoule très fine

1 cuillerée à moka de cannelle

1 càs de gruë de cacao

1 pincée de levure chimique

Un peu de fleur de sel

Préchauffer le four à 160°.

Dans le bol du robot ou à la main, mélanger tous les ingrédients de façon à obtenir une boule. Si la pâte semble trop sèche ajouter un peu d'eau (mais pas plus d'une cuillerée à café), juste pour lier.

Faire une boule puis l'étaler au rouleau sur une épaisseur de 6 à 7 mm, découper à l'emporte-pièce et enfourner environ une quinzaine de minutes.