

PATE SABLEE AUX AMANDES



Ingrédients :

- 150 g de poudre d'amandes
- 100 g sucre en poudre
- 250 g farine
- 85 g beurre ramolli
- 2 œufs
- 1 pincée sel

Préparation :

- Mettre les amandes et le sucre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 6
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir 2 minutes, le couvercle verrouillé en mode épi en aidant de temps à autre avec la spatule
- Sortir la pâte du bol la mettre en boule et la réserver au frais pendant 1 heure avant de l'étaler dans un moule à tarte et de cuire au four préchauffé à 180° pendant 20 à 30 minutes selon l'épaisseur de la pâte

THERMOMINOX 2012

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