

PETITS SABLES



Ingrédients :

- 500 g de farine
- 120 g de beurre
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 100 g d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 10 g de sucre vanillé

Préparation :

- préchauffer le four à 200°
- mettre dans le bol, tous les ingrédients et régler 2 minutes en position bol fermé en fonction pétrin
- à l'arrêt de la minuterie, sortir la pâte du bol puis l'étendre et faire des formes avec des emportes pièces
- badigeonner avec un œuf (facultatif)
- faire cuire 15 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette dans le calendrier de l'avent thermomix 2012 de l'équipe de Cathy et Olivier BRACHOTTE

THERMOMINOUX 2012

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