

SULTANE AU SABLE

- 125 GR DE BEURRE
- 160 GR DE SUCRE SEMOULE
- 1 ŒUF + 1 JAUNE
- 275 GR DE FARINE ORDINAIRE + 25 GR DE MAIZENA ou 300 GR DE FARINE
- ½ SACHET DE LEVURE CHIMIQUE



Crémez le beurre et le sucre. Ajoutez le jaune et l'œuf. Incorporez la farine et ½ sachet de levure. Tamisez ensemble.



Ne pas donner du corps à la pâte, c'est-à-dire ne pas la travailler ; juste la mélanger. Dressez sur plaque ; laissez reposer les sablés 15 minutes avant de les cuire à four 180°-200°.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !