



Recette de petits fours sablés

Ingrédients :

- 125 gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 4 oeufs
- 250 gr de farine d'épautre
- une prise de sel
- 25 gr poudre cacao transfair

Progression :

- Mélanger le beurre avec les oeufs
- Rajouter une prise de sel
- Rajouter la farine
- Mélanger
- Partager en 2 portions
- Rajouter a une portion la poudre de cacao
- Mélanger en boule
- Laisser reposer couvert d'un torchon sec
- Rouler et aplatir
- Découper avec des formes à moules
- Placer sur les plaques à four couverts de film de cuisson
- Cuire au four pendant 10 minutes a 180 degrés

