

Sablés Bretons

Nombre de personnes: 20

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	500g
- SUCRE IMPALPABLE	200g
- BEURRE DEMI-SEL	300g en pommade
- LEVURE	20g (chimique)
- SEL	1 pincée
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'ŒUF	1
- ESSENCE DE VANILLE	4 gouttes

Recette:

- Mélangez le beurre en pommade, la farine, le sucre, le sel, la levure, 2 œufs et l'essence de vanille dans un plat creux et formez une boule de pâte.
- Emballez la pâte dans un chiffon humide et placez au frigo pour 1 heure.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Abaissez la pâte au rouleau à 1 cm d'épaisseur et formez des sablés avec un emporte-pièce.
- Disposez les cercles de pâte sur du papier sulfurisé placé sur la plaque du four.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau.
- Badigeonnez le sommet de chaque biscuit.
- Formez des croisillons sur chaque pâton avec une fourchette.
- Enfournez 20 à 25 minutes selon votre goût.
- Laissez refroidir sur une grille avant de les placer dans une boîte métallique hermétique.



Remarque:

Pour 40 biscuits