

Croissants Sablés à l'Arôme de Pêches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	150g ramolli
- SUCRE IMPALPABLE	75g
- ARÔME DE PÊCHES	2.5 c à café
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- FARINE	180g

Recette:

- Mélangez le beurre ramolli avec le sucre impalpable et l'arôme de pêches dans le plat creux du robot. Fouettez au robot pur obtenir une mousse.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et battez à vitesse maximum.
- Tamisez la farine sur l'appareil et travaillez à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez la pâte dans une poche à douille étoilée puis formez des croissants sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 8 minutes.
- Sortez les biscuits et laissez refroidir sur une claie à pâtisserie jusqu'à complet refroidissement.

Remarque:

Pour 30 à 35 biscuits

