

Pâte Sablée Sucrée au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	1
- FARINE	250g
- SUCRE SEMOULE	125g
- BEURRE	100g
- SEL	1 pincée

Recette:

- Faites fondre légèrement le beurre pour obtenir une pommade (au micro-onde).
- Versez tous les ingrédients dans la cuve du Monsieur Cuisine.
- Pétrissez sur le programme "Malaxer" pendant 2 minutes.
- Étalez au rouleau sur une feuille de papier cuisson à la dimension du moule (diamètre 24 cm environ).

