



Petits sablés au beurre de cacahuète



Catégories : Biscuits * Lichouserie

Ingrédients:

- 150 gr de farine spéciale pâtisserie de la marque Schär (ou 150 gr de farine de blé)
- 1 càc de levure
- 100 gr de beurre ramolli
- 100 gr de beurre de cacahuète
- 70 gr de Sukrin (ou de cassonade)
- 1 oeuf

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un bol, mélangez la farine et la levure puis réservez. Dans un saladier, mélangez le beurre de cacahuète et le beurre ramolli. Mélangez bien les deux ingrédients avant d'y ajouter le sucre, puis mélangez vigoureusement pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite l'œuf et re-mélangez.

Petit à petit incorporez le mélange à base de farine. Vous devriez alors avoir une jolie pâte sablée brune.

Sur un tapis en silicone ou du papier sulfurisé, placez une boule de pâte et aplatissez-la. Espacez chaque biscuit de 2cm environ, puis enfournez pendant une dizaine de minutes.

Laissez les biscuits refroidir sur une grille et dégustez-les une fois qu'ils sont totalement refroidis.

Bon appétit !