


Rectangles aux amandes et chocolat

De craquants petits sablés aux amandes et nappés de chocolat...

environ 100 pièces

   Débutant

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

375 gr. de farine de blé
1 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker
125 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
zestes rapés d'un citron non traité
1 oeuf
250 gr. de beurre
100 gr. d' amandes effilées

Pour le glaçage:

150 gr. de chocolat noir
1 c. à s. d' huile de tournesol

- 1 Placez la levure et la farine tamisée dans un récipient (ou la cuve de votre robot). Ajoutez tous les autres ingrédients. Travaillez les ingrédients (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente puis rapide.
- 2 Formez une boule puis abaissez-la en un rectangle de 22 x 14 cm. Filmez et placez la pâte au frais au minimum 30 min.
- 3 Tapissez une plaque de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 4 Découpez des bandes de 22 x 3,5 cm. Découpez ensuite chaque bande en petits rectangles d'env. 1,5 cm.
- 5 Déposez-les sur la plaque. Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- 6 Glissez les sablés sur une grille et laissez-les refroidir.



Dr. Oetker France

- 7 Cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie à feu doux avec l'huile. Trempez les rectangles à moitié dans le chocolat fondu. Posez les rectangles sur une grille (ou sur une feuille de papier cuisson) et laissez prendre.



© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr E-Mail: conso@oetker.fr ·

Tel. 03 88 39 83 00