

Sablés à la confiture

Un incontournable dans les assortiments de biscuits de Noël ! Et une belle idée de cadeau gourmand.

environ 45 pièces



difficile

● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson
papier cuisson
emporte-pièce (avec éjecteur ou centre interchangeable)

Pour la pâte:

250 gr. de farine de blé
1 pincée de Levure Chimique Dr.Oetker
100 gr. de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
5 gouttes d' arôme naturel de citron
1 blanc d'oeuf
125 gr. de beurre

Pour la décoration:

150 gr. de confiture de groseilles
sucre glace

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Battez le blanc d'œuf. Dans un récipient, tamisez la farine et la levure. Incorporez les sucres, le sel, l'arôme et le blanc d'œuf battu. Travaillez au batteur électrique. Ajoutez le beurre ramolli et mélangez bien.

- 3 Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte à la main. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez au frais env. 1 heure.

- 4 Sur un plan de travail préalablement fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur d'env. 2 mm. Découpez les fonds et les parties supérieures à l'emporte-pièce.



- 5 Répartissez les biscuits sur la plaque en les espaçant suffisamment.
Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- 6 Laissez refroidir.
- 7 Dans une petite casserole, faites chauffer 150g de confiture de groseilles à feu doux. Garnissez les fonds de confiture puis assemblez en superposant les biscuits évidés.
- 8 **Décoration :**
Saupoudrez de sucre glace.

