THE J.M. SMUCKER Co

Sablés fondants

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	15 mins	48	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre glace
- 2 c. à thé (10 mL) de vanille
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- 3/4 c. à thé (1 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré, blanc ou au lait

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser les plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le beurre, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Dans un autre bol, mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel. Verser la moitié dans le mélange de beurre. Ajouter les grains de chocolat et le reste du mélange de farine.

Step 3:

Façonner des cuillères à table (15 ml) combles de pâte en forme de boules. Les déposer sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant environ 2 po (5 cm) entre chacune.

Step 4:

Faire cuire au centre du four préchauffé 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur la plaque 5 minutes. Saupoudrer de sucre glace si désiré.

Les sablés peuvent être conservés dans un contenant hermétique jusqu'à 2 semaines.

Recette pour les enfants : Vos enfants auront du plaisir à rouler la pâte en boules.

Ces petits biscuits sont des petites gâteries délicieuses mais faites attention, ils sont si bons qu'ils disparaîtront en un rien de temps!

Images

