THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits des Alpes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	25 mins	36	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 c. à table (30 mL) de fécule de maïs
- 8 oz (250 g) de chocolat Toblerone, haché grossièrement

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 ºF (160 ºC).

Step 2:

Dans un bol, battre en crème le beurre et le sucre jusqu'à l’obtention d'une texture légère. Ajouter la farine et la fécule de maïs. Bien mélanger, puis pétrir la pâte avec les mains pour incorporer la farine et former une pâte lisse. Réserver 36 morceaux de chocolat. Incorporer le reste du chocolat à la pâte.

Step 3:

Déposer des cuillérées à table de pâte sur une plaque à pâtisserie non graissée. Enfoncer un morceau de chocolat réservé au centre de chaque biscuit.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les bords des sablés commencent à dorer. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque, puis les transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Ajouter ½ tasse (125 ml) de noix à la pâte au lieu du chocolat. Les sablés se conservent très bien dans un endroit frais ou au réfrigérateur jusqu'à un mois. La congélation modifie leur texture. Il faut toujours utiliser du beurre pour les sablés; la margarine ne convient tout simplement pas! La fécule de maïs donne aux sablés leur texture très "sablée".

Images

