

Sablés sirop d'érable & noisette

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 50g de poudre de noisette
- 95g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 30g de sucre
- 35g de sirop d'érable

Préparation

1. Recette : Travaillez le beurre en pommade, puis ajoutez-y le jaune d'œuf et le sucre.
2. Incorporez ensuite le sirop d'érable, puis la poudre de noisette et la farine.
3. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez la pâte au frais 30 à 30 minutes.
4. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 à 4mm, puis détaillez vos biscuits à l'aide des emporte-pièces de votre choix.
5. Faites cuire une dizaine de minutes à 180°C, les biscuits doivent avoir légèrement doré dessus et dessous.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com