



Biscuits sablés fondants au beurre

- 2 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 240 g de beurre mou
- 500 g de farine
- 240 g de sucre fin
- 1 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf pour la dorure

Cuisson : 10 mn



- Mélanger la farine, les sucres, la levure et le sel
- Ajoutez les oeufs puis le beurre mou coupé en dés
- Pétrir à la main ou au robot pour obtenir une pâte souple
- Filmez et laissez reposer la pâte 1 h au réfrigérateur
- Préchauffez le four th 180° C
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau sur 5 mn d'épaisseur
- Découpez les formes à l'aide d'un ou plusieurs emporte-pièces
- Déposez chaque biscuit sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Dorez les biscuits avec un oeuf battu ou un peu de lait
- Enfournés pendant 10 mn
- Les sablés doivent rester clairs à la cuisson





bonhomme de pain d'épices

- 300 g de farine
- 1 cc de levure
- 1 cc de cannelle
- 80 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 1 gros oeuf
- 100 g de sirop d'érable ou de miel d'accacia

Cuisson : 10 mn



- Mélangez le beurre mou avec le sucre et le sirop d'érable dans un saladier ou à l'aide d'un robot
- Incorporez l'oeuf battu peu à peu
- Mélangez la farine avec la cannelle et la levure, ajoutez les ensuite au mélange
- Filmez la pâte et réservez au frigo 30 mn
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné
- Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte pièces bonhomme
- Enfourez pour 10 à 15 mn dans un four préchauffé à 180 °
- Une fois refroidis, décorez les biscuits avec du glaçage blanc

