

Tapis à sablé (jeu de 3)



Bonjour

Avec nous, les tapis à sablés, vous pouvez façonner et réserver au frais de la pâte à sablés en forme de rondelle, de sapin et de cœur. De quoi toujours réussir à la perfection ces délicieux petits biscuits.

Mode d'emploi:

1. Confectionner la pâte comme indiqué dans la recette.
2. Huiler les tapis à sablés avec beaucoup d'huile (p. ex. huile de tournesol ou de colza). **N'utilisez pas de beurre!**
3. Diviser la pâte en 3 portions et les façonner en rouleaux de 25 cm de long (**photo 1**).
4. Déposer les rouleaux de pâte dans les tapis (**photo 2**).
5. Refermer les tapis à sablés, presser la pâte dans les tapis. Enrouler les élastiques aux deux extrémités et au milieu (**photo 3**). Bien enfoncer la pâte sur les côtés ou la couper.
6. Avant de découper, réserver les tapis à sablés remplis env. 1 heure au congélateur.



Sablés

20 min + 2 ½ h au frais +
env. 8 à 11 min au four
Pour 3 rouleaux (cœur, sapin, rondelle)

330 g	de beurre , mou
150 g	de sucre
¼ de c. c.	de sel
1 sachet	de sucre vanillé
480 g	de farine

Pour des sablés au chocolat: remplacer les 480 g de farine par 430 g de farine et 50 g de cacao en poudre.

Pour des sablés straciatella: remplacer les 480 g de farine par 450 g de farine et 60 g de granulés de chocolat.

1. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer sucre, sel et sucre vanillé, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la farine, rassembler en pâte lisse, sans pétrir.

2. Façonner la pâte selon le mode d'emploi et réserver au frais. Ouvrir les tapis à sablés, découper les rouleaux en tranches de 4 mm ou 8 mm d'épaisseur, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, réserver env. 30 min au frais. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).

3. Cuisson: env. 8 min (4 mm) ou env. 11 min (8 mm) au four. Retirer, laisser refroidir les sablés sur une grille.

Au plaisir et régalez-vous!