

Biscuits sablés

Un régal de croustillance



Ingédients : (pour 50 à 60 biscuits)

- 500 g de Mix Tranches de Vie
- 220 g de beurre
- 190 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique (garantie sans gluten)
- 1 œuf
- 4 à 5 cuillères à soupe d'eau

Recette :

- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Verser le beurre fondu dans un grand saladier.
- Incorporer le sucre et mélanger à l'aide d'un batteur.
- Ajouter ensuite le mix sans gluten et la levure chimique.
- Mélanger jusqu'à homogénéité.
- Ajouter l'œuf et l'eau
- Mélanger dans un premier temps avec le batteur. Puis pétrir avec les mains jusqu'à obtenir une boule compacte.
- Etaler la pâte (5 mm d'épaisseur) puis découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposer les biscuits sur un papier sulfurisé, sur une plaque de cuisson. Dorer les biscuits à l'œuf battu.
- Cuisson : 7 minutes 30 à 210°C, dans un four préalablement chauffé. Laisser refroidir.