

Sablés à la vanille

environ 40 pièces    facile  jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour la décoration:

1 emb. de Crayons Chocolat de Dr. Oetker

Pour la pâte:

1 préparation pour Zandkoekjes
225 g de beurre tendre

Temps et température de cuisson:

Recouvrir la plaque de four de papier de cuisson.

1 La pâte:

Battez le beurre en crème dans un récipient et ajoutez le mélange pour pâte. Pétrissez la pâte au mixer avec crochets ou à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.

2 Divisez la pâte en 3 parties égales. Sur un plan de travail légèrement fariné, roulez chaque morceau de pâte en un rouleau de 20 cm. Mettez-les au réfrigérateur pendant 15 min.

3 Préchauffez le four

Four électrique: 170 °C

Four à chaleur tournante: 150 °C

Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

4 Coupez les rouleaux en tranches égales (épaisseur 1 cm) et posez-les sur la plaque de cuisson. Prévoyez assez d'espace entre chaque biscuit (3 - 5 cm).



Dr. Oetker n.v

- 5 Mettez la plaque à mi-hauteur dans le four et faites cuire env. 15 - 20 min. Les sablés seront moelleux quand ils sortent du four. Laissez-les refroidir.

- 6 Décorer les biscuits avec les crayons au chocolat.

