

Sablés de Pâques

30 pièces



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 12 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

250 g de farine
½ sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker
60 g de sucre
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
1 oeuf
100 g de beurre
1 pincée de sel
3 c. à s. lait

Pour la décoration:

Décor Arc-en-ciel de Dr. Oetker
Pâte à sucre Blanche de Dr. Oetker
1 c. à s. miel

- 1 Préparation de la pâte:**
Dans un récipient (ou la cuve de votre robot), mélangez le Backin à la farine tamisée. Ajoutez les autres ingrédients, puis travaillez (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente, puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2** Divisez la pâte en deux portions, puis enveloppez-les dans du film et placez au frais au minimum 30 min.
- 3** Recouvrez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique: 180 °C
Four à chaleur tournante: 160 °C
- 4** Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la première portion de pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. À l'emporte-pièce, découpez les formes de votre choix.
- 5** Placez les formes sur la plaque et faites cuire chaque fournée.

Temps de cuisson: 10 - 12 Minutes



- ⑥ Sortez les sablés du four, glissez-les sur une grille, puis laissez refroidir. Procédez la même manière avec la seconde portion de pâte.

- ⑦ **La décoration:**
Étalez la pâte à sucre et coupez les œufs à l'aide d'un emporte-pièce. Vous pouvez ensuite découper le petit chapeau à l'aide d'un couteau.

- ⑧ Badigeonnez d'une fine couche de miel sur chaque biscuit afin de bien coller les décorations.

- ⑨ Placez délicatement les morceaux pâte à sucre sur le biscuit et également les décorations. Appuyez légèrement pour qu'elles tiennent bien. Un véritable festin.

Recette développée par notre bloggeuse Sarah de [Sarah's Little Kitchen](#).

