

Sablés moelleux aux amandes, dorure saveur café

Recette pour 4 personnes



Description

Comme une pièce de monnaie friable aux amandes. En finition, un quadrillage d'oeuf battu et café

Ingrédients

Pâte sablée

- 560 Gr Beurre pommade
- 80 Gr Sucre
- 160 Gr Sucre glacé
- 160 Gr Poudre d'amande
- 520 Gr Farine
- 70 Gr Oeuf

- 0 Baies 3 poivres

Finitions

- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Oz Arôme café

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **four** à **370 F°**

Pâte sablée

Réunissez votre beurre pommade et le sucre, mélangez avec énergie, ajoutez les oeufs et continuez avec la même énergie.

Tamisez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande, ajoutez l'ensemble et mélangez bien de manière à avoir un mélange bien homogène.

Étalez votre pâte entre deux feuilles de film alimentaire, réservez la pâte un minimum de deux heures au frigo.

Façonnage

Malaxez la pâte à la sortie du frigo entre vos mains avec un peu de farine pour éviter qu'elle ne colle aux doigts. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez votre pâte à une épaisseur de 0,5 cm.

Finitions

Mélangez votre œuf et l'arome café, étalez cette dorure à l'aide d'un pinceau sur toute la surface de votre pâte (abaisse). Avec une fourchette, utilisez les dents pour réaliser un quadrillage décoratif. Placez votre pâte dans un frigo durant 1h minimum. Détaillez différentes formes à l'aide d'emportes-pièces, suivant ce que vous souhaitez. Rangez vos biscuits sur une plaque de cuisson avec un papier cuisson. Enfournez-les durant 12 à 14 minutes.

Bon appétit!