

Shortbread

(Petits Sablés écossais)



8 personnes



20 minutes



Facile



Ingrédients

- 300 g de farine
- 200 g de beurre à température ambiante
- 100 g de sucre

Préparation

Mélanger à la main tous les ingrédients jusqu'à former une boule de pâte homogène.

Mettre au réfrigérateur pour 15 minutes environ. Préchauffer le four à 150°C.

Découper les biscuits à l'aide d'un ou de plusieurs emporte-pièces (de forme différente si vous le souhaitez). Les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou d'une toile de cuisson en silicone.

Ne pas trop les serrer car ils vont s'étaler un peu à la cuisson.

Enfourner les sablés pour 15 à 20 minutes. Surveiller la cuisson, les biscuits doivent rester blonds.