



Sablés maison

125 G DE BEURRE - 60 G DE SUCRE - 2 CC DE SUCRE VANILLÉ
1 PINÇÉE DE SEL - 1 À 2 CS D'EAU - 200 G DE FARINE
POUR LE GLAÇAGE : BLANC D'ŒUF - SUCRE GLACE

TOURNE LE BEURRE EN CRÈME, AJOUTE LE SUCRE, LE SEL,
LE SUCRE VANILLÉ ET BATS EN MOUSSE. AJOUTE L'EAU PUIS
LA FARINE, MÉLANGE, FORME UNE BOULE.
LAISSE REPOSER LA BOULE QUELQUES MINUTES AU CONGÉLATEUR.
ÉTALE LA PÂTE ET FAIS DES FORMES AVEC DES EMPORTES-PIÈCES.
AVEC UN PEU DE BLANC D'ŒUF MÉLANGÉ À DU SUCRE GLACE (IL FAUT
QUE LE GLAÇAGE SOIT BIEN ÉPAIS ET TRÈS BLANC), DÉCORE
TES SABLÉS À L'AIDE D'UN PETIT BÂTON.
VARIANTE RINGO, TU PEUX AJOUTER UNE CULLÈRE À CAFÉ DE POUDRE
DE THÉ VERT JAPONAIS (MATCHA) À LA PÂTE, C'EST TRÈS BON!