



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Doubles sablés .



Ingrédients pour 80 biscuits ultras fins :

- 1 citron et demi
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de sucre
- 190 g de farine
- 25 g de chocolat noir
- 94 g de beurre ramolli
- Eau de vie Poire Williams

- Malaxer la farine, le beurre ramolli, le sucre
- Diviser la pâte obtenue en 2 boules distinctes
- Rajouter sur l'une le jus de citron et sur l'autre le chocolat fondu et les quelques gouttes d'eau de vie, re - malaxer chaque pâte
- Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur
- Sortir les pâtes et les abaisser avec un rouleau à pâtisserie sur un plan fariné
- Découper les pâtes étirées à l'aide d'emportes pièces
- A l'aide d'un pinceau, dorer les biscuits avec un jaune d'œuf
- Faire cuire 10 à 15 minutes thermostat 6

Conseils : Attention à la cuisson. Trouver une astuce pour les rendre plus tendre. Ne pas forcément utiliser le rouleau à pâtisserie pour obtenir de gros gâteaux. Découper la pâte avec des formes d'animaux, de cœurs, d'étoiles ...

Recette originale : 250 g de farine, 125 g de beurre ramolli, 200 g de sucre et 2 c. à c. de jus de citron pour 20 biscuits pour une cuisson de 25 minutes à 200° C.

