

Petits sablés au magimix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 10 min	Durée : 13 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Étapes : 6	Astuces : 15	

Ingrédients

150g de farine
150g de sucre en poudre
75g de beurre
1 oeuf
1 pincée de sel

Étapes

Pour préparer cette recette thermomix simple et rapide de délicieux petits biscuits au thermomix :

Préchauffez le four à 200°C

Â»

Pendant ce temps, mettez dans le bol du thermomix la farine, le sucre semoule, le beurre, le sel et l'oeuf, puis programmez 3 minutes en fonction épi.

Â»

Faites une boule avec la pâte.

Â»

Laissez la reposer durant 1 heure environ.

Â»

Étalez la pâte en faisant une épaisseur de 0,5cm environ. Aidez vous pour cela soit d'un rouleau à pâtisserie, soit de la paume de la main.

Â»

Découpez la pâte en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre et mettez les sur du papier sulfurisé.

Â»

Enfournez les biscuits + ou - 10 minutes.

Laisser refroidir, décoller le du papier cuisson et déguster vos petits sablés thermomix. Régalez-vous avec chaque sablé au thermomix. Miam