

Sablés de Noël au magimix

Informations

| | | | |
|----------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 10 min | Cuisson : 13 min | Durée : 23 min | Difficulté : 3/10 |
| Ingrédients : 8 | Etapas : 8 | Astuces : 13 | |

Ingrédients

250g de noix de coco râpée
250g de farine
150g de beurre
50g d'amandes en poudre
50g de sucre en poudre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel

Etapas

Pour cuisiner cette recette inratable de sablés de Noël thermomix:

Â»

Préchauffer le four à 190°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et cuire 3 minutes 70°C à la vitesse 1.

Â»

Ajouter l'oeuf entier, plus le jaune d'oeuf, la farine, l'amande en poudre, le sucre semoule, le sel et 200g de noix de coco et mixer 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Déposer la pâte obtenue sur une feuille de papier cuisson, abaisser la pâte sur une épaisseur de 1cm.

Â»

A l'aide d'emporte-pièces, découper les sapins, les étoiles, les fleurs, les coeurs,...

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisée sur la plaque de votre four et poser les sablés dessus.

Â»

Enfourner les gâteaux 10 minutes à 190°C.

Â»

Laisser refroidir ce gouter et parsemer de noix de coco restante.

Déguster les. Miam