

SABLES aux BISCUITS ROSES DE REIMS



Pour une trentaine de sablés :

12 biscuits roses de Reims

140 g de farine

140 g de poudre d'amandes

2 oeufs

125 g de beurre

45 g de sucre glace

1 cuill à café de levure chimique

Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge (3 à 4 gouttes).

Faire fondre le beurre et y mélanger le colorant.

Réduire en poudre les biscuits roses au robot. Tamiser la farine et la levure.

Ajouter dans le bol du robot la farine et la levure, le sucre glace et la poudre d'amandes. Mixer. Incorporer le beurre fondu et les oeufs, et mixer de nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Rouler la pâte en boule, enveloppez là de film plastique alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur 1 h 30.

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Étaler la pâte sur un plan fariné sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un emporte-pièce des sablés.

Déposer les sur la silpat, ou sur une plaque à pâtisserie antiadhésive. Enfourner pou 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille.



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.