

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SABLES MAROCAINS (Ghouriba)

Pour 40 sablés



Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 à 30 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 15 cl d'huile végétale
- 15 cl de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Mettre la farine dans un grand saladier, ajouter le sucre et la levure chimique. Mélanger le tout puis ajouter d'un seul coup l'huile et le beurre fondu puis commencer à malaxer la pâte avec la paume de la main. Continuer à malaxer pour que la farine absorbe bien l'huile et le beurre fondu.

A la fin vous allez obtenir une pâte friable, c'est normal. Ces sablés marocains se travaillent de cette façon.

Mettez la pâte sur un plan de travail puis commencez à la tasser en un dôme tout en tapant la pâte avec la paume de la main pour que ca soit lisse. Couper avec un emporte pièce de votre choix. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Disposer les sablés sur une plaque et laisser cuire au four 180° pendant 25 à 30 minutes.