

Sablés au mascarpone, amandes & citron



Pour 20 sablés environ :

- 125g de mascarpone
- 160g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 40 d'huile d'olive
- 60g de sucre blond
- 1 cc d'arôme de citron liquide

Mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre.

Mélanger dans un autre récipient l'huile d'olive, le mascarpone et l'arôme de citron.

Ajouter le mélange de poudres.

Mélanger pour former une boule.

Couvrir de film étirable.

Placer au réfrigérateur pour 1h30 au minimum.

Préchauffer le four à 150°C.

Sortir la pâte, découper à l'aide d'un emporte pièce après l'avoir abaissée (épaisseur 3-4 mm).

[Nous avons ensuite tamponné chaque sablé avec l'alphabet de chez Hema, mais cette étape n'est pas obligatoire ;-p]

Disposer sur une plaque couverte de papier cuisson.

Cuire 17-20 minutes environ.

