

Sablés vache KiRit



Il faut :

3 ou 4 portions de Vache KiRit

200 g de farine

90 g de beurre ramolli

1 CC de levure chimique

1 CC d'arôme vanille

60 g de sucre en poudre

+ 20 g de sucre en poudre (arôme citron et/ou cannelle)

- Préchauffer le four à 160°C (th 5).
- Dans un saladier, mélanger le fromage, le beurre, le sucre et la vanille. travailler le tout jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Ajouter la levure et la farine tamisée. Mélanger bien et former un pâton.
- Mettre les 20 g de sucre aromatisé dans une assiette.
- Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail, puis découper des formes avec un emporte-pièce.
- Mettre la face de chaque biscuit sur le sucre puis les placer sur une plaque allant au four.
- Mettre les biscuits à cuire pendant 10 à 12 minutes.

