



Cœurs sablés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

125 grammes de beurre (à température ambiante)

55 grammes de sucre

180 grammes de farine (non fermentante !)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le beurre avec le sucre et la farine jusqu'à obtention d'une pâte friable. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et aplatissez-la légèrement. Réservez-la au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- 2.** Abaissez la pâte sur une surface farinée jusqu'à une épaisseur de 1 cm.
- 3.** Découpez des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Réalisez éventuellement un petit trou (à l'aide d'une paille).
- 4.** Disposez les cœurs sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et réservez à nouveau 20 minutes au réfrigérateur.
- 5.** Pendant ce temps, préchauffez le four à 190 °C. Enfournes les biscuits durant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 6.** Laissez-les refroidir sur une grille, puis enfilez-les sur un joli ruban.