

SABLES AUX NOIX



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

simple

Proportions pour environs 70 Pièces

Total 2 h 45mn Préparation 30 mn Repos 2 h00 Cuisson 15mn

Les Ingrédients

240 Gr de Beurre
160 Gr de Sucre
360 de Farine
80 Gr de Noix (voir astuces)
Vanille Liquide

La Recette

Rendre le beurre Pommade
Hacher les noix finement
Faire blanchir le Beurre avec le sucre.
Tamiser la farine sur le beurre sucré puis ajouter vanille et noix.
Laisser reposer au frigo 2 / 3 heures.
Faire des boulettes et cuire à 180°, 15 mn environ.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Hacher des noix assez fin sera mieux que de prendre en poudre.
Noix de pécan, Noisettes, Amandes, c'est pas mal aussi !!!!

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

16/20

Matériel Particulier

Feuille Silicone