

Sablés aux amandes



Pour 25 sablés

Ingrédients pour 25 sablés :

- 170 g de farine
- 45 g de sucre glace
- 20g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 20 g de poudre d'amandes
- 1cc d'extrait de vanille

Dans un bol, mélanger la farine, les sucres, le sel, la poudre d'amande.

Faire un puits, et placez-y le beurre coupé en dés.

Mélanger du bout des doigts pour obtenir un gros sablé puis ajouter l'œuf battu et l'extrait de vanille. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.

Former une boule, l'entourer de film plastique et laisser reposer la pâte au minimum 1/2 heure au frigo.

Faire préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisée pour obtenir une épaisseur régulière de 4-5 mm.

Placer la pâte de nouveau au frais 20min. Découper les sablés à l'aide d'un gabarit de 2cm de largeur pour que les crayons soient bien droits. Ensuite couper les bandes à la longueur souhaitée et tailler une des extrémités en pointe.

Enfourner 10-12 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser bien refroidir.

Pour le glaçage :

- 100g de chocolat blanc
- 125g de sucre glace
- Colorants alimentaires

Mélanger du sucre glace avec très peu d'eau. Faire fondre le chocolat blanc avec un peu d'eau et le mélanger au sucre glace. Répartir le glaçage dans de petits contenants et ajouter les colorants alimentaires.

Décorer chaque sablé bien refroidi avec le glaçage pour en faire de véritables crayons de couleur !