

SABLES

SANS GLUTEN

Ingrédients	Pour 30 biscuits	
Farine	150g	1. Dans l'Extra Chef , mixez la farine, le sucre, le beurre coupé en petits morceaux et le jaune d'œuf. Otez les Lames et malaxez rapidement en prenant la pâte dans vos mains pour former une boule.
Sucre	50 ml (environ 50g)	
Beurre très froid	100 g	2. Dans le Grand Ravier 600 ml , mettez la pâte 1 h au réfrigérateur.
Jaune d'œuf	1	
		3. Sur la Feuille à pâtisserie légèrement farinée, étalez la pâte à l'aide du Rouleau Modulo rempli d'eau froide et muni des Découpoirs 3 mm . Si besoin, farinez très légèrement votre pâte pour qu'elle ne colle pas trop.
Préparation	15 min	
Cuisson dans le four	8 à 10 min en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C	4. A l'aide du Découpoir de votre choix du Set de 8 Découpoirs , découpez la pâte et posez les biscuits sur 2 Feuilles de cuisson silicone posées sur les grilles froides du four. Faites cuire 8 à 10 min dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C .
Coût moyen de la recette	1,05 €	5. Pour un résultat optimum, travaillez peu la pâte.