

Shortbread Ecoissais



Il te faut:

- 75gr. de sucre
- 150gr. de beurre
- 225gr. de farine
- du sucre vanillé
- une pincée de sel

Marche à suivre:

1. Mélangez le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel, la farine et le beurre froid coupé en morceaux jusqu'à obtenir une texture sableuse.
2. Etalez la pâte au rouleau sur votre plan de travail fariné (ou directement sur une feuille de papier cuisson) sur une épaisseur d'environ 8 mm. A l'aide d'un couteau, découpez dans la pâte des rectangles d'environ 6cm de longueur sur 1,5cm de largeur.
3. Déposez les sablés sur la plaque du four sur une feuille de papier cuisson en les espaçant bien car ils vont un peu gonfler. A l'aide d'une fourchette, piquer les bâtonnets
4. Enfournez pour environ 8-10 minutes à 180°C. Sortez les shortbread lorsqu'ils commencent à blondir sur les côtés, mais ils doivent rester blancs, puis laissez refroidir avant de déguster.

