

Sablés au kiri



Pour 40 sablés

Préparation : 15 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 3 portions de kiri
- 200 g de farine
- 90 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre semoule
- 1 c à café de levure chimique
- 1 c à café de vanille liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez *40 secondes/vitesse 5*.

A la sonnerie , sortez la pâte et formez un pâton.

Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé car la pâte est assez friable. *A cette étape, vous pourrez saupoudrer un mélange de sucre en poudre (20 g) et 1 c à café de cannelle si vous ne prévoyez pas de les garnir.*

Laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes pour raffermir la pâte.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Découpez des sablés à l'aide d'un ou des emporte-pièces de différentes formes.

Disposez les découpes de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Glissez au four pour 12 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille.

Selon vos goûts vous pouvez les déguster tel quel ou bien garnir une face d'un sablé de confiture de framboise ou de nutella et recouvrir d'un second sablé.

Conservez les sablés dans une boîte en fer. Ils garderont leur croquant.