

PETITS BISCUITS SABLES TURCS

LES INGRÉDIENTS

250 G DE BEURRE



150 G DE SUCRE GLACE



425 G DE FARINE



1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE



LES USTENSILES

1 FOUET



1 CUILLERE A SOUPE



1 BOL



1 SALADIER

LES ETAPES DE PREPARATION

1 – DANS UN SALADIER, MELANGER LA FARINE, LE SUCRE GLACE ET LA LEVURE.



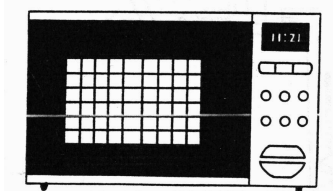
2 – AJOUTER LE BEURRE FONDU. BIEN MELANGER POUR OBTENIR UNE PATE SABLEE (QUI S'EFFRITE).



3 – FORMER DES PETITES BOULES DE PATE DE LA TAILLE D'UNE NOIX ET LES DISPOSER SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISE.



4 – METTRE AU FOUR A 180°(TH.6) PENDANT 30 MINUTES. LES BISCUITS NE DOIVENT PAS COLORER.



5 – LAISSER REFROIDIR PUIS SAUPOUDRER D'UN PEU DE SUCRE GLACE.

Bon appétit !!!

