

Petits sablés aux 4 épices au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 8	Astuces : 13	

Ingrédients

250G de farine
125G de sucre
130G de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1CàS de 4 épices
1 oeuf

Etapas

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 3 minutes sur 50°C.

Â»

Ajouter la farine, les 4 épices, le sucre, le sucre vanillé, l'oeuf, le sel et régler 30 secondes sur le vitesse 4.

Â»

Former une boule avec la pâte et la mettre au réfrigérateur 1H (Facultatif).

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Étaler la pâte, faire des formes à l'aide d'emporte-pièce.

Â»

Déposer les gâteaux sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfuriser.

Â»

Enfourner 15 à 20 minutes.

Régalez-vous. Miam