Sablés confiture d'abricot au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 24 min	Durée : 29 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapes : 14	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour la pâte:
170G de farine
60G de sucre en poudre
50G de beurre mou
1 oeuf
1CàC de fleur d'oranger
1 sachet de levure Pour la garniture:
70G de confiture d'abricot
20G de sucre semoule

Etapes

Pour le sucre glace:
Â»
Mettre les 20 grammes de sucre semoule dans le bol du thermomix, puis fermer le bol et mettre le gobelet.
Â»
Faire 3 pressions turbo. Réserver dans un bol le sucre glace obtenu.
Pour la pâte:
Â»
Préchauffer le four sur 190°C.
Â»
Mettre l'oeuf, la fleur d'oranger et le sucre dans le bol du thermomix et mixer 20 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Ajouter le beurre, la farine, la levure et régler 30 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Etaler la pâte sur une épaisseur de + ou - 5mm. A l'aide d'un emporte pièces, faire des petites étoiles (environ 30).
Â»
Poser environ 15 étoiles sur une plaque de four où vous aurez préalablement mis une feuille de cuisson.
Â»
Enfourner 12 minutes.
Â»
Pour le reste des étoiles, former un rond au milieu (j'ai utiliser l'embout de ma poche a douille).
Â»
Poser les sur une autres plaque du four où vous aurez mis une feuille de papier sulfurisé sépcial cuisson et enfourner 12 minutes.
Pour la garniture:
Â»
Badigeonner de confiture les étoiles que vous avez enfourner en premier.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Replacer par dessus les étoiles percée d'un trou.

Â»

A l'aide d'un couteau, remettre un peu de confiture dans le trou.

Â»

Parsemer de sucre glace, que vous avez fait a l'étape 1.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com