Sablés au spéculoos au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 20 min	Durée : 22 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 12	Astuces : 16	

Ingrédients

200g de farine
160g de beurre à température ambiante
150g de spéculos
100g de sucre roux ou cassonade
2 jaunes d'oeufs
1 sachet de levure chimique

Etapes

Pour faire une recette inratable de palets thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le spéculoos dans le bol du thermomix, mixer 7 secondes à la vitesse 7.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le beurre, le sucre roux, les 2 jaunes d'oeufs, la farine, la levure dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes à la vitesse 4.

Â»

Ajouter le spéculoos.

Â»

Programmer 30 secondes vitesse 4.

Â»

Mettre du papier cuisson sur une plaque de cuisson.

Â»

Prendre une grande feuille de papier sulfurisé, puis mettre la préparation sur la moitié de la feuille, replier l'autre moitié du papier cuisson sur la pâte et aplatir sur une épaisseur de 7 millimètres à l'aide d'un rouleau à pâtisseries.

Â»

A l'aide d'un emporte-pièce rond de plus ou moins 8 centimètres de diamètre, former les sablés et les poser sur la plaque du four.

Â»

Enfourner 20 minutes à 180°C.

Â»

A la sortie du four, laisser refroidir les sablés 10 minutes pour qu'ils durcissent.

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