

Bredele au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 10 min	Durée : 15 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 9	Astuces : 19	

Ingrédients

250g farine
125g de beurre mou
80g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
1CàS de levure chimique
1 oeuf

Etapes

Préchauffer votre four sur 180°C

Â»

Mettre la farine, le beurre pommade et la levure chimique dans le bol du thermomix.

Â»

Mélanger 1 minute sur la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sachet de sucre vanillé et 80g de sucre en poudre.

Â»

Rajouter l'oeuf entier.

Â»

Programmer 2 minutes sur la fonction épi.

Â»

Étaler la pâte sur votre plan de travail préalablement fariné, afin de l'aplanir sur une épaisseur de 4mm environ.

Â»

Former les biscuits à l'aide d'emporte-pièces.

Â»

Les mettre sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de votre four.

Â»

Cuire 10 minutes à 180°C.

Régalez vos papilles et pupilles avec ces délicieux biscuits sablés thermomix. Miam ;)