

SABLES HOLLANDAIS



Préparez une pâte sablée

PÂTE SABLÉE

- 300 gr de farine
- 150 gr de beurre très mou
- 150 gr de sucre glace
- 3 gr de levure chimique
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

Mélangez les produits et « fraisez »
Pour ce faire écrasez la pâte en étalant avec
les paumes de main.

Ajoutez si besoin un peu d'eau au fur et à
mesure

Faites cette opération plusieurs fois puis

formez une boule ou un boudin

Emballer dans un film alimentaire et laissez reposer au frigo env. 1 h.

Puis :

Dans la pâte sablée, ajouter du cacao en poudre

Pour le 1/3 de la préparation = ½ cuillère de cacao

Mélangez – remettre au frigo quelques minutes

PRESENTATION ARRONDIE

Étalez un 1/3 de pâte sablée au cacao

Puis un deuxième 1/3 de pâte sans cacao

Posez les pâtes l'une sur l'autre –

Badigeonnez avec l'œuf battu - Roulez en boudin

Découpez des ronds que vous déposez sur votre plaque de cuisson

PRESENTATION CARREE

Préparez des bandes de pâte – une chocolatée, l'autre blanche

Les superposer en quinconce (voir photo sur site)

Puis découpez des petits pavés à déposer sur votre plaque de cuisson

CUISSON à 170/180°