Sablés décorés pour Halloween

Sablés décorés pour Halloween

Pour les biscuits, j'ai fait simple et j'ai choisi une recette de sablés à la vanille qui me font penser aux Sablés des Flandres, des gâteaux que j'adore depuis toute petite.

Pour une cinquantaine de petits sablés, il vous faudra:

- 250g de farine
- 125g de sucre en poudre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 125g de beurre froid coupé en dés
- 1 œuf

Comme j'étais motivée, mais pas au point de décorer 50 sablés, j'ai divisé les proportions par deux ;)

Commencez par préchauffer votre four à 160°.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la vanille et le sel. Ajoutez le beurre et travaillez la pâte du bout des doigts de manière à obtenir une poudre.

Ajoutez alors l'œuf et mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène.

Filmez-la et laissez-la refroidir au congélateur pendant une vingtaine de minutes.

Ensuite, abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre.

Déposez les formes sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire pendant environ 15 minutes.

 Cette recette ainsi que la photo qui l’accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.