



Sablés au chocolat



Ingrédients :

- 200 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre
- 400 g de farine
- 100 g de cacao en poudre
- Pincée de sel
- 2 œufs
- Sucre glace

Préparation de la recette

Temps de cuisson : 15 minutes

- Coupez le beurre en petits morceaux et laissez le ramollir dans un saladier.
- Versez le sucre, mélangez puis ajoutez la farine, le cacao, le sel et l'œuf.
- Pétrissez la pâte à la main.
- Laissez la reposer 2 heures au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé.
- Étalez la pâte sur 2 ou 3 mm d'épaisseur. Découpez y des formes à l'emporte pièces. Posez-les sur la plaque. Enfourez-les pour 15 minutes.
- Sortez les sablés du four et laissez les refroidir sur une grille. Saupoudrez d'un peu de sucre glace.
- Conservez-les dans une boîte hermétique.



Recette proposée par Zouzou et réalisée par le groupe des 3 ans en Septembre 2013