



Bredeles alsaciens



Les ingrédients

- 300g de farine
- 80g de sucre
- 50 gde sucre glace
- 200g de beurre mou
- 80g de poudre d'amandes
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



Les ustensiles

- une balance
- un saladier
- un couteau
- une cuillère à soupe
- une plaque de cuisson
- un rouleau à pâtisserie
- des emporte-pièces



Le déroulement

- 1- Mélanger la farine, le sucre, un sachet de sucre vanillé, la poudre d'amandes et le sel.
- 2- Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer. Pétrir jusqu'à obtenir une belle boule de pâte.
- 3- Avec le rouleau à pâtisserie, étaler la pâte finement (5mm d'épaisseur).
- 5- Découper la pâte avec les emporte-pièces et poser les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 6- Enfourner dans un four chaud à 150° pendant 15 minutes. Les sablés doivent rester clairs.
- 7- Mélanger le dernier sachet de sucre vanillé avec le sucre glace.
- 8- Dès la sortie du four, saupoudrer les sablés avec le mélange de sucres.