



## Biscuit De Sable

Sable Bisküvisi



Biscuit De Sable (Sable bisküvi)

Recette de gâteau

Ingrédients :

150 Gr. de beurre

2 œufs

1 tasse de sucre en poudre

3,5 tasses de farine

1 paquet de vanille

1 cuillère à café de poudre à pâte

2 tasse à thé de noisette concassées

# Le biscuit de sable est un biscuit ou vous hachez le beurre. Pour hachez le beurre, mettez 1 tasse de farine sur la table. Mettez du beurre légèrement solide. Hachez finement avec un couteau. De cette façon, elle se mélange avec de la farine.

# Prenez le beurre haché et fariné dans un bol de pétrissage. Rajoutez 1 œuf, le jaune d'un œuf, du sucre en poudre, de la poudre à pâte et de la vanille puis mélangez.

# Rajoutez les 2,5 tasses d'eau en pétrissant, obtenez une pâte lisse mi- solide.

# Couvrez la pâte avec une serviette humide. Laissez reposer pendant 45 minutes.

# Séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la largeur d' ½ cm. Coupez des morceaux avec la bouche d'une tasse à thé ou une moule à pâte.

# Quand vous avez finit de couper, trempez dans le blanc d'œuf, puis dans les noisettes concassés. Placez dans un plat huilé.

# Mettez dans un four bien chaud à 190 degrés, laissez cuire de façon à ne pas trop griller. (10-15 minutes)

# Servez froid.

N-B: Ce biscuit est une des recettes des écoles d'art féminin, dans la partie économie de maison. L'original se fait avec la bouche des tasses de thé.