

Sablés de la Léventine



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis

env. 30 minutes



Difficulté

Facile - Pour tous



Dosage

10 pièces

Caractéristiques



Plat

Dessert - Sablés



Produit typiques

Œufs - 0 km



Adapté en

Hiver - Pour de délicieux en-cas

INGRÉDIENTS

Sablés

- 125 g de beurre de cuisine
- 125 g de sucre
- 60 g d'œufs
- 250 g de farine blanche

Sablés

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre.
2. Battre les œufs avec le sucre, ajouter le beurre et la farine.
3. Bien malaxer le tout.
4. Avec le sac à poche, former des S d'environ 50 g bien espacés sur la plaque de cuisson.
5. Faire cuire à four modéré pendant 10 à 15 minutes.