Sablés viennois

Ingredients
Sablés
190g
75g de sucre glace
1/2cuillère à café de poudre de vanille
30g de blancs d'oeuf
215g de farine
Nappage au chocolat
200g de chocolat
des noisettes hâchées

Sablés

- Pour environ 10 Sabls viennois -

Prchauffer le four 180C

Fouetter le beurre mou et le sucre glace jusqu' obtenir une prparation lisse et mousseuse

Ajouter la poudre de vanille, le blanc d'oeuf et fouetter

Incorporer la farine et mettre dans une poche

Sur une silpat ou un papier cuisson, former vos biscuits viennois

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Napper la moiti des sabls avec le chocolat fondu et parsemer de noisettes hches

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr