Sablés à la fleur d'oranger

Pour une trentaine de sablés de noël:

80 g d'amandes en poudre
5 cuillères à soupe de fleur d'oranger
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
80 g de sucre en poudre
1 oeuf
100 g de beurre.

Arrosez la poudre d'amande de fleur d'oranger.
Faite une fontaine avec la farine et la levure, versez au centre le sucre et l'œuf. Mélangez.
Ajoutez le beurre pommade en petit dés.
Recouvrir avec la poudre amande et pétrir afin d'obtenir une boule.
Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposez une bonne heure au frais.
Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez à l'emporte-pièce.
Posez sur une plaque recouverte d'une feuille sulfurisé et dorez les au jaune d'œuf.
Faites cuire 10 min à 180°C.

Source: https://lacuisinededavy.blogspot.com/2011/12/bredeles-de-noel-sables-la-fleur.html

---

Revision #1
Created 2024-12-09 09:54:48 UTC by Guigui
Updated 2024-12-09 09:55:47 UTC by Guigui