

PETITS SABLES RUSSES

Au Miel :

Il vous faut : 3 verres de farine
100 g de beurre pommade
2 œufs
1 verre de sucre
1 C à café de levure
1 C à soupe de miel



Préparation :

Faire fondre le miel au bain marie pour le liquéfier (ou au micro onde)

Battre les œufs avec le sucre

Mélanger la levure et la farine, puis l'ajouter à la préparation œufs + sucre. Enfin, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et le miel. Mélanger du bout des doigts, puis faire une boule. Si la préparation est trop liquide, ajouter un peu de farine, ou la mettre au réfrigérateur une heure. Si elle ne l'est pas assez, ajouter un peu d'eau.

Etaler la pâte sur le plan de travail, découper des carrés, losanges, etc... (environ 1 demi cm d'épaisseur). Les badigeonner d'œuf battu. Les déposer sur une plaque protégée par du papier sulfurisé. Placer au four 6 à 8 minutes à 180 degrés (ils doivent être à peine dorés). On peut aussi faire cuire les gâteaux sans badigeon, et les recouvrir de glaçage (au citron par exemple : sucre glace + jus de citron).

A la Noisette :

Il vous faut : 100 g de farine
100 g de noisette hachées
50 g de sucre glace
50 g de beurre pommade
2 C à soupe de Maïzena
1 C à café d'extrait de vanille
pincée de sel

Préparation :

Mélanger la farine, la Maïzena, le sucre glace et le sel. Ajouter les noisettes hachées finement puis l'extrait de vanille. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger l'appareil du bout des doigts, le mélange a alors l'aspect du sable mouillé. Faire une boule en ajoutant si nécessaire quelques gouttes d'eau.

Faire des petites boules que l'on déposera sur une plaque. Passez au four (th. 180 c° / 6) pendant 8 minutes. Au sortir du four saupoudrer les gâteaux de sucre glace.

Déguster avec un entremets ou à l'heure du thé.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!