



Shortbread

Ingrédients :

- 300 gr de beurre mou
 - 200 gr de sucre semoule
 - 1 c à café de sel
 - 500 gr de farine tamisée
 - 1 œuf entier battu mélangé avec un peu d' eau pour la dorure.
-
1. Préchauffer le four à 180°C et préparer une plaque à biscuit recouverte de papier sulfurisée.
 2. Mélanger le sucre avec le beurre et le sel. Tamiser la farine et l' ajouter aussi vite que possible. Ne pas trop travailler la pâte.
 3. Bouler et laisser reposer 2 heures au frais dans du papier film.
 4. Abaisser la pâte et découper avec un emporte pièce au choix.
 5. Faites des losanges avec un couteau sur le dessus du sablé et dorer à l' œuf.
 6. Mettre au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon le four et l' épaisseur du biscuit .

Bonne dégustation