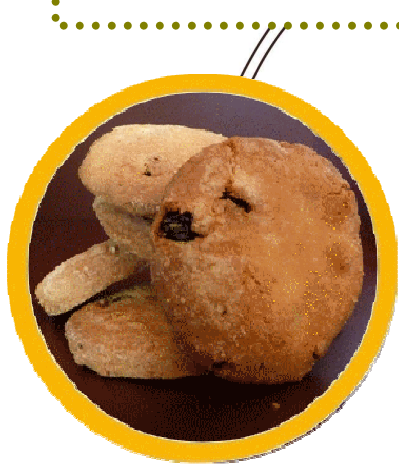


# RECETTE SABLÉS AROMATISÉS AVEC LES SAVEURS FRUITÉES

- Pour 25 sablés
- Temps de préparation : 20 min
- Cuisson : 12 min
- Temps total : 32 min



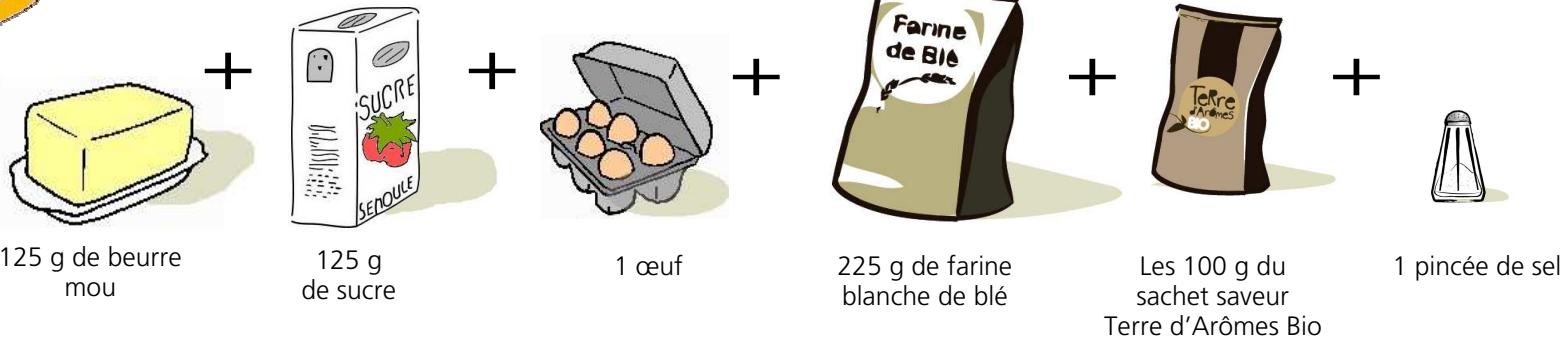
## SAVEUR



Miel  
Raisin  
Abricot



Muesli  
Miel  
Cassis



Au batteur à la feuille ou à la spatule, travailler 125 g de beurre mou en pommade. Ajouter 125 g de sucre puis l'œuf. Incorporer le mélange composé de 225 g de farine, des 100 g du sachet saveur Terre d'Arômes Bio et de la pincée de sel. Mélanger lentement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Préchauffer votre four à 200°C (Th 6-7).

Sur un plan fariné, étaler la pâte à sablés au rouleau sur ½ cm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces, découper les sablés et les déposer à l'aide d'une spatule sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfourner à 180°C (Th.6) pendant 12 min environ.