

# Shortbread

en forme de sapin



Fiche recette



## Ingrédients :

- \* 250 g de beurre demi sel
- \* 220 g de farine (ou 220 g à tester) de préférence farine t 55
- \* 110 g de maïzena
- \* 120 g de sucre en poudre + sucre à saupoudrer
- \* Du sucre glace pour la décoration



## Progression :

Sortez le beurre 15 minutes à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four à 150 °. Coupez la plaquette de beurre en 4 morceaux et mettez-les dans un plat creux. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à obtention d'une consistance « pommade onctueuse » (au crochet à pâte ou au fouet électrique).

Ajoutez la maïzena, battez quelques instants (au crochet ou à la main), puis ajoutez la farine. Cesser de mélanger dès que la pâte est homogène. Prélevez la pâte et formez une boule en ramenant les bords vers le centre (le but est d'effacer les interstices). Etalez sur un plan de travail en gardant une épaisseur de 0,5 à 1 cm.

Découpez les sablés à l'aide des patrons ci-dessous, et déposez les délicatement sur une plaque farinée. Faites cuire 30 minutes. Saupoudrez de sucre semoule à la sortie du four.

Laissez refroidir puis assemblez les étoiles de la plus grande à la plus petite. Saupoudrez de sucre glace.

C'est terminé !

Source de la recette : Julie Andrieu : [www.julieandrieu.com](http://www.julieandrieu.com)

Les patrons :

Imprimez et découpez, puis découpez dans la pâte plusieurs exemplaires de chaque étoile.

