

Pâte sablée

Environ !2200 g de pâte sablée



1. 600 g de beurre en pommade
- 400 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 1000 g de farine
- 15 g de poudre à lever Baking Powder ancel
- 40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine et la levure chimique puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.