

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.