THE J.M. SMUCKER Co

Sablés au chocolat des Alpes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	25 mins	36	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de fécule de maïs
- 8 oz (250 g) de chocolat, haché grossièrement, divisé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 ºF (160 ºC). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans un bol à mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Ajouter la farine et la fécule de maïs. Bien mélanger, puis pétrir la pâte avec les mains pour incorporer la farine et former une pâte lisse. Réserver 36 morceaux de chocolat. Incorporer le reste du chocolat à la pâte.

Step 3:

Déposer des cuillérées à table (15 ml) de pâte sur les plaques à pâtisserie préparées. Enfoncer un morceau de chocolat réservé au centre de chaque biscuit.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les bords des sablés commencent à dorer. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Images

