THE J.M. SMUCKER Co

Sablés aux canneberges et au chocolat blanc

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	50 mins	48	N/A

Ingredients

- 1 3/4 tasses (425 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- 1 tasse (250 mL) de beurre non salé à température ambiante
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) de canneberges sèches
- 1/2 tasse (125 mL) de pépites de chocolat blanc
- sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 300 ºF (150 ºC). Enduire d'un corps gras et chemiser un moule à cuisson de 9 x 13 po (3 l), de papier sulfurisé en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Mêler la farine, la fécule de maïs et le sel dans un grand bol mélangeur.

Step 3:

Battre le beurre, le sucre à glacer et la vanille jusqu'à obtention d’une texture crémeuse. Ajouter en remuant le mélange de farine, les canneberges et les pépites de chocolat. Presser doucement et uniformément le tout dans le moule apprêté. Piquer avec une fourchette.

Step 4:

Cuire au four préchauffé pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Laisser reposer le moule sur la grille à refroidir pendant 30 minutes. Tenir les bords du papier sulfurisé et sortir le sablé du moule. Trancher en forme de barres pendant qu'il est encore chaud. Laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucre glace (facultatif).

Images

