



Les cornuelles en pâte sablée

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les cornuelles sont des biscuits en pâte sablée.

Ingrédients:

- 900g de farine
- 3g sel fin
- 5 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique soit 10g
- 380g de sucre en poudre
- 310g de beurre

Recette pour:

20 sablées



Réalisation:

Mélanger au batteur, le sucre en poudre avec le beurre mou et une pincée de sel fin. Ajouter la farine et sablée votre pâte. Voir la vidéo pour plus de détail. Après cette étape réalisée et avoir un sablage parfait. Ajouter les jaunes d'œufs et entiers dans la pâte. Mélanger 2 à 3 minutes puis former une boule plate.

Vous pouvez réaliser aussitôt vos cornuelles de la dimension que vous voulez. Les mettre sur une plaque de cuisson. Dorer avec un jaune d'œuf et disposer des grains d'anis. Laisser reposer 15 minutes et cuire au four 180°C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir avant dégustation. Ce conservant parfaitement dans une boîte hermétique.



Recette de www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr

© 2016 vision-plaisir