

Sablés au thé Yerba Maté



Confiseries **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 20 mn

Un petit sablé qui se marie très bien avec son thé à l'heure du goûter ou le soir, devant la télé, pour se réchauffer.

Ingrédients

- pour 20 petits sablés :
- 2 cc de thé yerba maté
- 70 g de sucre de canne
- 3 jaunes d'oeufs
- 100 g de beurre doux
- 170 g de farine
- 0,5 sachet de levure chimique

Préparation

- 1 Dans un bol ou un mortier, broyez finement le thé avec 1 cuillère soupe de sucre de canne. Versez le reste du sucre et les jaunes d'oeufs dans un saladier. Battez plusieurs minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 2 Battez le beurre en pommade, ajoutez-le au mélange sucre-oeufs et mélangez. Incorporez au fur à mesure la farine, la levure puis le thé yerba maté. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un boule. Sur le plan de travail, préparez un film étirable.
- 3 Formez un gros boudin avec la pâte et enroulez-la avec le papier étirable. Réservez au réfrigérateur 1 à 2h maximum. Préchauffer votre four à 160°C (th.5). Sortez la pâte et coupez-la en rondelles, selon l'épaisseur souhaitée (1 cm maximum).
- 4 Déposez chaque rondelle dans une coupelle de muffin en papier et faites cuire environ 20 minutes. A surveiller.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

