

Sablés « fenêtre »

Ces biscuits exquis ont une petite fenêtre aux bonbons croquants.

Ingrédients

125 g de margarine

125 g de sucre

1 citron bio

1 prise de sel

2 substitut d'oeuf (p.ex. 3 Pauly)

300 g de farine blanche

1 pincée de poudre à lever

100g de bonbons croquants

À votre guise

100g de sucre en poudre

Préparation

Laver le citron à l'eau chaude, râper le zeste et presser le fruit. Mélanger la margarine, le sucre, le sel, le zeste de citron et la moitié du jus de citron jusqu'à ce que vous obteniez une masse crémeuse.

Délayer le substitut d'oeuf, fouetter et ajouter à la masse. Mélanger la farine et la poudre à lever et incorporer en travaillant bien la pâte. Mettre au froid pendant au moins 2 heures voire le mieux pendant la nuit. Préchauffer le four à 175 ° (four à chaleur tournante:160°). Sur un peu de farine, dérouler la pâte en portions d'une épaisseur de 5 mm. Mettre la pâte sur une plaque. En partant du milieu, découper des petits motifs à l'aide de petits moules (p.ex. des étoiles). Précuire les biscuits pendant 10 min. dans le four préchauffé.

Écraser finement les bonbons. Sortir la plaque du four, remplir les motifs découpés avec la masse de bonbons, faire cuire au four pendant 2 à 4 min. jusqu'à ce que la masse de bonbons fonde. Laisser refroidir sur la plaque. Mélanger le sucre en poudre (tamisé) avec le reste de jus de citron, en garnir les biscuits.

Tuyau: Cette méthode s'apprête très bien aussi pour la fabrication de « maisons de sorcière ».



Veg-Info 2012-4