



Initiation au merveilleux monde des biscuits sablés à l'érable

[COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [TEMPS DES SUCRES](#)

NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 345 g de farine (+ un peu pour saupoudrer)
- 1 /2 c. à thé de sel
- 230 g de beurre à température ambiante
- 150 g de sucre
- 65 ml de sirop d'érable
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf battu
- Cassonade pour saupoudrer

Préparation

1. Dans le bol d'un robot ou d'un batteur sur socle, mélangez le beurre et le sucre rapidement. Quand le mélange blanchit, ajoutez le sirop d'érable et le jaune d'œuf. Mélanger à vitesse moyenne.
2. Mélangez la farine et le sel. Ajoutez peu à peu au mélange de beurre et de sucre tout en battant. Lorsque le mélange est devenu une grosse boule, l'envelopper dans du papier saran et mettre la préparation au frigo pour au moins une heure.
3. Préchauffez le four à 350F.
4. Farinez le plan de travail. Roulez la pâte en une couche d'environ 5 mm d'épaisseur et découpez des formes à l'aide d'emporte-pièce. Dorez le dessus en badigeonnant les biscuits d'un peu d'œuf battu. Ajoutez un peu de cassonade sur les biscuits.
5. Cuisez les biscuits de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laissez refroidir sur une grille.