


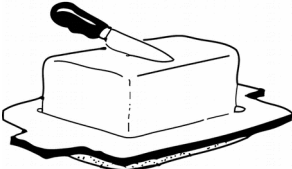
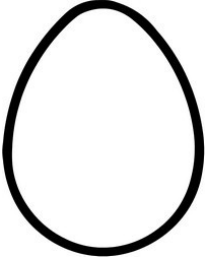


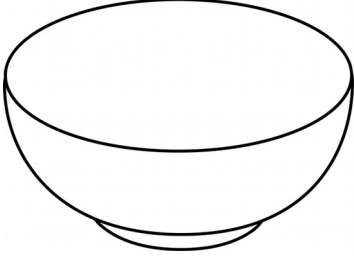

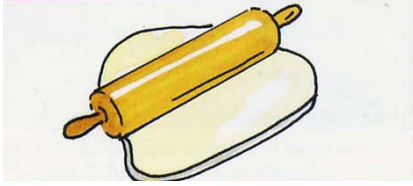




PETITS SABLES AU THE VERT MATCHA sans gluten

INGREDIENTS

				
<p>120g de SUCRE</p>	<p>130g de BEURRE</p>	<p>240g de farine</p>		
				
<p>5 cuillères à café de THE MATCHA</p>	<p>1 OEUF</p>	<p>1 sachet de SUCRE VANILLE</p>		
				
				
<p>Mélanger le SUCRE et le THE MATCHA</p>	<p>Ajouter le beurre « pommade » Mélanger avec les doigts pour obtenir une pâte lisse</p>	<p>Incorporer la farine. Pétrir.</p>		

		
		
<p>Ajouter l'OEUF Pétrir la pâte.</p>	<p>Former une boule avec la pâte</p>	<p>Entreposer au réfrigérateur environ 30 min à 1 heure</p>
		
<p>Sortir la boule de pâte du réfrigérateur.</p>	<p>Etaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie</p>	<p>Découper des figures avec les emporte-pièces. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et déposer les biscuits dessus.</p>
 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>	<p>Cuire à 180°C environ 12 minutes. Les bords des biscuits doivent être légèrement colorés</p>	