



Petits gâteaux
Traou mad



2h45 15 min 15 min 2h15 560

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour le
Traou mad**

175 g **Farine**
125 g **Beurre**
125 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
10 g **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Installer la feuille sur le robot. Verser le beurre salé et le sucre dans le bol de robot. Pétrir la pâte.
- 2 Lorsque le mélange est homogène, ajouter la levure et un tiers de la farine. Pétrir.
- 3 Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir.
- 4 Ajouter le reste de farine et pétrir une dernière fois.
- 5 Déposer un tapis siliconé sur une plaque de four et y débarrasser la pâte. Former un tas et replier le tapis sur la pâte pour l'égaliser. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Confection et cuisson des sablés

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) sur chaleur tournante.
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur et débarrasser le tapis en silicone de la plaque.
- 3 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte toujours placée dans le tapis siliconé. Les sablés doivent faire environ 0,5cm d'épaisseur.
- 4 Placer à nouveau le tapis contenant la pâte sur une

- plaque de cuisson et réserver au congélateur pendant 10 à 15 minutes.
- 5** Sortir la plaque du congélateur et à l'aide d'un emporte pièces, tailler des cercles.
- 6** A l'aide d'une spatule, soulever les emportes pièces contenant la pâte et les réserver sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 7** La pâte restante peut être réutilisée, il suffit de la reformer. Tailler à nouveau des cercles ou former un blocs et tailler des langues de chat.
- 8** Laisser les emportes pièces autour de la pâte et enfourner pendant 15 minutes environ.
- 9** A mi-cuisson, tapoter le dessus des sablés à l'aide d'une spatule. Retourner la plaque du four et retirer les langues de chat. Tapoter à nouveau les sablés et laisser cuire.
- 10** Lorsque les sablés sont colorés, les retourner à l'aide d'une spatule et continuer la cuisson de l'autre côté pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les sablés du four. Passer un couteau d'office à l'intérieur de l'emporte pièce pour décercler les sablés.
- 2** Disposer harmonieusement les sablés sur un plat de dressage et servir.