

La Pâte Sablée

Ingédients

1 œuf
125 g de sucre blanc
125 g de beurre mou
1 pincée de sel
250 g de farine

Préparation

Mélanger dans le bol du Kenwood avec le "K" l'œuf, et le sucre.
Ajouter le beurre et le sel
Ajouter la farine
Ramasser la pâte en boule puis l'étaler.

Remarque

La pâte sablée est souvent assez molle, on l'étale directement dans le moule avec les doigts.