Sablé aux Lactaires à odeur d'érable

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 15 min
Rendement : 24

1/2 lb beurre ramolli
1/2 tasse cassonade
1 jaune d'œuf
2 tasses de farine
1 c. à table de Lactaire à odeur d'érable en poudre

- Dans un bol, fouetter le beurre et la cassonade jusqu'à consistance crémeuse.
- Ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
- Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs (farine et poudre de lactaire). Ajouter graduellement ce mélange au précédent.
- Former une boule et l'envelopper d'une pellicule plastique.
- Sur une surface enfarinée, étendre la pâte sur une épaisseur d'environ 1/4 po à 1/2 po. Découper avec un emporte-pièce enfariné.
- Cuire au four à 325°F environ 15 min. Bien surveiller la cuisson.

www.panierforestier.com
Courriel : info@panierforestier.com