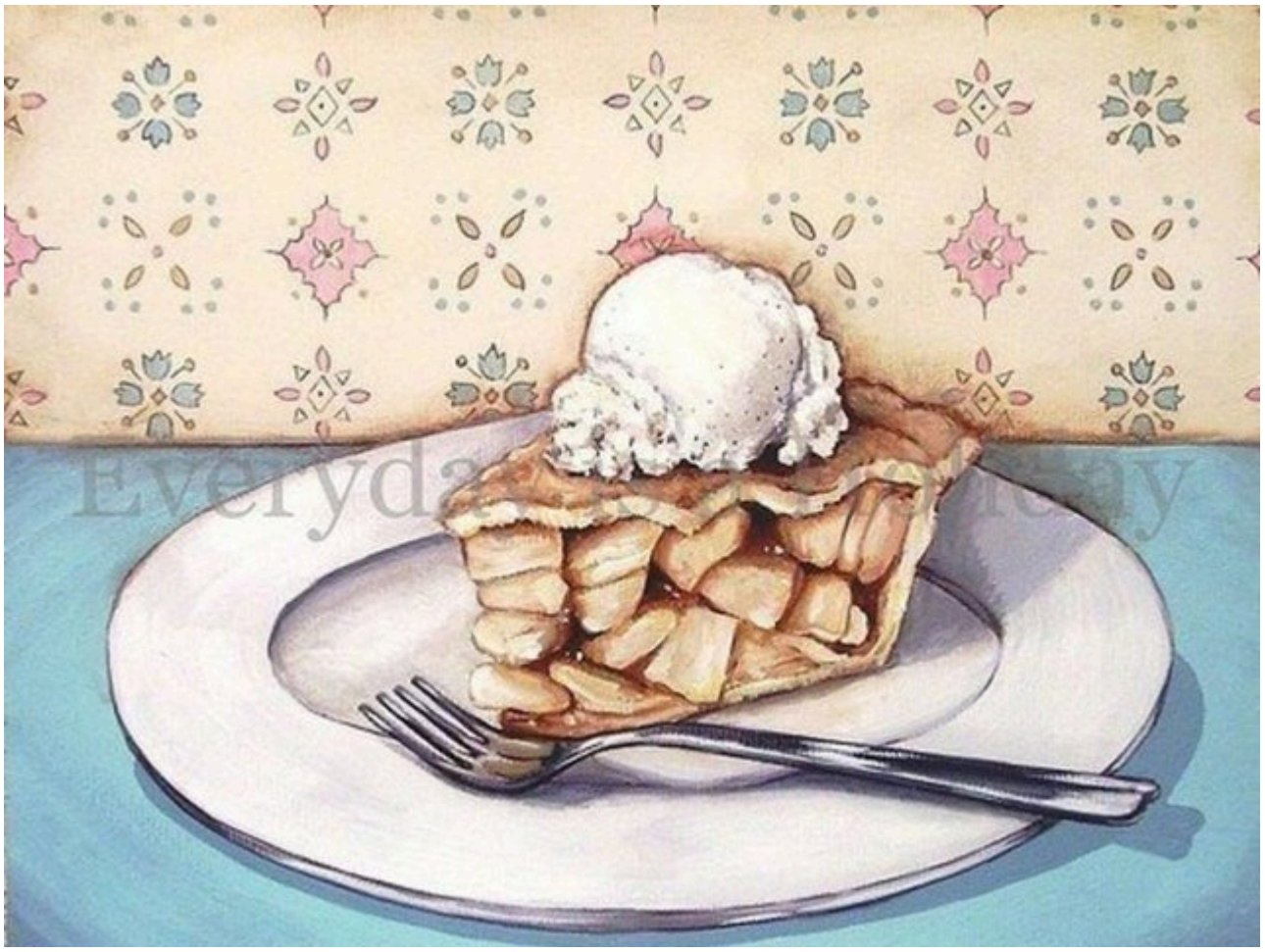
Pâte Sablée (10 апреля 2016)



Этот метод основан на взбивании сливочного масла с сахарной пудрой и яйцом, а в конце добавляют муку.

Ингредиенты:

250 г муки

125 г мягкого сливочного масла

60 г сахарной пудры

30 г миндальной муки

1 яйцо

Соль

1 ст.л. ванильного сахара с семенами ванили или ¼ стручка ванили.

Приготовление:

Масло взбить, добавить сахарную пудру с ванильным сахаром, взбить.

Добавить яйцо и миндальную муку, взбить.



Всыпать муку с солью, собрать тесто в шар.







Завернуть в пищевую пленку. Немного сплющить. Охладить 2 часа в холодильнике.




Использовать в зависимости от рецепта.

Из этого теста можно приготовить:

Тарталетки с ягодным желе

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

