

Pâte sablée

Pour 1 tarte de 6X  pers. ou 30 petites tartelettes •  Moyen •  Préparation 10 mn



Ingrédients

- ✓ 60 g de beurre doux tempéré
- ✓ 110 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 1 pincée de levure biologique
- ✓ 45 g de sucre semoule
- ✓ 1 pincée de vanille en poudre
- ✓ 2 g de zestes de citron
- ✓ 1 pincée de sel fin
- ✓ 80 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 2 c. à café = 10 g de **Substitut d'œuf Loprofin**

Préparation

Au batteur-mélangeur, mélanger le beurre, le sucre, la vanille en poudre, le sel, le zeste de citron.

Ajouter le mélange **Farine Loprofin**, levure et **Substitut d'œuf Loprofin**. Incorporer le **SNO-PRO Loprofin** sans trop mélanger. Filmer ce pâton et laisser reposer au froid au moins 2 heures. Étaler la pâte au rouleau assez finement après avoir saupoudré le plan de travail de **Farine Loprofin**. Détailler et utiliser selon vos besoins.

ASTUCE Toque Chef:

La pâte sablée se congèle très bien, cuite ou crue.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	188 kcal	0,22 g	9 mg	12 mg	4 mg	17 mg	14 mg	7 mg
		1/2 part	1/2 part	2/5 part	1/3 part	3/5 part		

Recettes de bases