

Sablés de Noël sans gluten à suspendre ou à ... dévorer !



Sablés de Noël sans gluten

170 gr de beurre
100 gr de sucre glace
1 blanc d'oeuf
190 gr de mélange de farine sans gluten (voir ci-dessus).
2 cc de mélange pour pain d'épices

Comment fait-on ?

Avec une spatule mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmmez puis laissez reposer au frais.

Farinez votre plan de travail puis étalez votre pâte de façon régulière sur environ 3/4 mm d'épaisseur. Découpez vos biscuits à l'aide de vos emporte-pièces, puis trouez-les avec une paille avant de les enfourner 10 mn à 180 ° dans un four préchauffé.

L'astuce de Manue, séparer les petits biscuits des gros pour la cuisson. Les gros demandant une cuisson plus longue. Laissez refroidir.

Le glaçage royale.

200 gr de sucre glace (bégim say)
1 blanc d'oeuf
quelques gouttes de citron.
Colorant en poudre (facultatif)

Mélangez le sucre glace avec le blanc d'oeuf. Délayez petit à petit avec du jus de citron jusqu'à la consistance souhaitée. Il faut que cela reste assez ferme pour pouvoir faire les dessins.

Prélever une partie du glaçage et la colorer avec le colorant en poudre de votre choix. Bien mélanger également.

Si vous obtenez pour du colorant liquide n'oubliez pas d'ajouter du sucre glace en contre partie, car celui-ci va diluer le glaçage.

Garnissez vos poches à douille ou vos sacs de congélation (le cas échéant), et coupez un tout petit bout de façon à ce qu'il n'y ait un qu'un trait qui sorte.

Maintenant vous pouvez faire joujou et décorer vos sablés.