

Gewürzspritzgebäck (*Biscuits sablés à épices*)

Préparation 15' Cuisson 8 à 10 mn'	Pour 80 à 100 pièces
<u>Ingrédients</u> - 275g de farine de blé - 50g de fécule de maïs ; - 50g d'amandes moulues ; - 50g de noisettes moulues ; - 250g de beurre, à température ambiante, découpé en cubes de 2cm de côté ; - 175g de sucre de canne brut ; - 2 cuillères à café de cannelle moulue ; - 1 demi-cuillère à café de gingembre ; - 1 demi-cuillère à café d'anis moulu ; - 1 demi-cuillère à café de clous de girofle moulu ; - 1 cuillère à café d'extrait de vanille ; - 2 cuillères à soupe de lait.	<u>½ dose</u> 137g 25g 25g 25g 125g 90g 1c à café 1/4 càc 1/4 càc 1/4 càc 1/2 càc 1c à soupe
<u>Ustensiles</u> - emporte-pièces - bol à mixer pour travailler la pâte - cuillère en bois - plaque à cuisson et papier cuisson - fourchette - cuillère à café - couteau - feuille à pâtisser	
<u>Préparation</u> 1/ Préchauffer le four à 180° (160° en chaleur tournante), tapisser la plaque de cuisson avec papier sulfurisé 2/ Mélanger tous les ingrédients, d'abord les éléments secs avec les épices, puis mélanger le beurre et le lait pour obtenir une pâte souple 3/ Former des petits boudins de 6 cm de long et 0,5 cm de diamètre, former des cercles et à l'aide d'une fourchette faire des rainures. 4/ Cuire 8 à 10 mn, puis laisser refroidir avant de transférer sur une grille. 5/ Refroidis, ils peuvent être saupoudrés de sucre glace. 6/ Les sablés se conserveront jusqu'à 4 semaines dans un récipient hermétique.	

