



# Sablés cacao au moka



## Ingrédients

Pâtisserie sucrée

Donne env. 50 pièces

- 200 g de beurre, mou
- 200 g de sucre brut en semoule
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- ½ cc de poudre à lever
- 50 g de cacao
- 4 cs d'espresso instantané en poudre
- 350 g de farine
- sucre glace pour saupoudrer

## À vos tabliers!

**Préparation:** env. 30 minutes

**Réfrigération:** env. 1 heures

**Cuisson au four par** env. 8 minutes

**plaque:**

**Refroidissement**

**Total: 2 h 28 min**

1

À l'aide d'un fouet électrique, travailler en mousse le beurre avec le sucre durant env. 5 min puis incorporer les œufs un à un. Mélanger le sel, la poudre à lever, le cacao, l'espresso instantané et la farine. Verser sur la préparation et rassembler le tout en une pâte. L'aplatir, l'emballer dans du film alimentaire et la mettre au frais env. 1 h.

2

Abaisser la pâte à env. 2 mm sur un peu de farine puis y découper des disques d'env. 6 cm de diamètre. Les déposer bien espacés sur des plaques chemisées de papier sulfurisé. Mettre au frais env. 30 min.

3

Préchauffer le four à 180 °C. Cuire les petits biscuits env. 8 min au milieu du four, une plaque à la fois. Sortir du four, poser délicatement une grille à pâtisserie quadrillée sur les sablés et les saupoudrer de sucre glace. Retirer la grille avec précaution et laisser les biscuits refroidir.

Recettes: Assata Walter

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/sables-cacao-au-moka>