



Sablés Breton

Temps de
préparation
15 min

Temps de
cuisson
20 min

env. 30
sablés



PRÉPARATION

- ▀ Sabler le beurre avec les ingrédients secs (farine, levure chimique, sucre, sel).
- ▀ Mélanger Yumgo Jaune poudre avec de l'eau et de l'huile de colza selon le tableau des ingrédients **OU** se munir de la bouteille Yumgo Jaune liquide.
- ▀ Incorporer le mélange beurre et ingrédients secs dans Yumgo Jaune.
- ▀ Étaler la pâte dans un moule carré de 16x16 cm.
- ▀ Cuire au four 20 min à 160°C.



INGRÉDIENTS

Farine T65	93 g
Levure chimique	3 g
Sucre	60 g
Sel	1 g
Beurre	70 g

Yumgo Jaune POUVRE 3 g

+ Eau (pour hydrater la poudre) 22 g

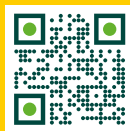
+ Huile de colza (pour hydrater la poudre) 3 g

OU

Yumgo Jaune LIQUIDE 28 g

ASTUCE

Servir avec des fruits frais et de la chantilly pour plus de gourmandise.



Retrouvez toutes nos recettes sur
www.yumgo.fr/recettes

hello@yumgo.fr