

# Sablés breton



## Ingrédients :

- 125 g de farine
- 112,5 g de beurre végétal
- 112,5 g de cassonade
- 15 g de YUMGO Jaune
- 1 g de poudre à lever
- 1 pincée de sel



## Préparation :

1. Fouetter le YUMGO Jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le beurre, la farine, la levure et le sel puis mélanger avec les mains.
3. Étaler au rouleau à pâtisserie.
4. Laisser reposer pendant 1h au réfrigérateur.
5. Découper la pâte dans la forme souhaitée.
6. Cuire pendant 20 minutes à 170°C.