



RECEPT

SABLÉS



Recept preferì
da Rilana Gienal

«Per far biscuits dovr'ins
ina tscherta creatividad.
Cun ils sablés pon ins
viver quella.»

Rilana Gienal
Emprendista commerciala

SCHLENTAR: 5–10 MIN.

COIER: 8–10 MIN.

LAS INGREDIENTS

125g **paintg**,
temp. da stanza

60g **zutger**

1 presa **sal**

2 tp **zutger da vaniglia**

1–2 tg **aua**

200g **farina alva**

tp = tschadun pitschen
tg = tschadun grond

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils sablés

1 Metter il paintg en ina cuppa. Maschadar, enfin che sa furman pizs.

2 Agiuntar il zutger, il sal, il zutger da vaniglia e l'aua e maschadar.

3 Agiuntar la farina e truschar la massa ad ina pasta. Metter quella per in curt mument en la schelentera.

4 Furmar cun la pasta ina rolla da 3 cm grossezza. Lura tagliar la rolla en schibas da 5 mm grossezza e metter sin ina lastra cuvrida cun in palpìri da furn.

5 Coier ils biscuits entamez il furn prestgaurà sin 180°C chalira sura/sut per 8–10 min. e laschar sfradentar.

Sablés da mandlas

Agiuntar 70g tochins da mandlas, avant che la farina vegn en la massa.

Sablés da tschigulatta

Agiuntar 70g tschigulatta naira luentada, avant che la farina vegn en la massa.

