

## Sablé

Rezept von Sara Hochuli, Pâtissière Café Miyuko Zürich

### Zutaten

300 g Butter, weich


115 g Puderzucker

11 g Salz

115 g Honig Dunkle Biene 

200 g Weizenmehl

100 g Dinkelmehl

100 g Farina bóna 

### Zubereitung

1. Butter mit Honig und Salz in einer Schüssel weich rühren, Puderzucker dazu und rühren bis die Masse hell wird.
2. Mehl dazu sieben und kurz verrühren. in Folie ca. 2h kühlen.
3. Auf ca. 7mm ausrollen. Ergibt 30–40 Stück.
4. Backen bei 180°C Umluft oder 190°C Unter und Oberhitze.