



Sablé

Ricetta di Sara Hochuli, Pâtissière Café Miyuko, Zurigo

Ingredienti

- 300 g di burro, morbido
- 115 g di zucchero a velo
- 11 g di sale
- 115 g di miele l'ape nera 
- 200 g di farina di grano tenero
- 100 g di farina di farro
- 100 g Farina Bóna 

Preparazione

1. Mescolare il burro con il miele e il sale in una ciotola fino a quando non diventa morbido, aggiungere lo zucchero a velo e mescolare fino a quando il composto diventa leggero.
2. Setacciare la farina nell'impasto e mescolare brevemente. Raffreddare in un foglio di alluminio per circa 2 ore.
3. rotolare fino a circa 7 mm. Risultati in 30-40 pezzi.
4. cuocere a 180°C in forno a convezione o a 190°C di calore inferiore e superiore.