

Ingrediënten

- 200 g farine
- 50 g de maïzena
- 250 ml de crème fraîche liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique



Recept

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez dans le bol du Thermomix la farine, la maïzena, le sucre, la levure, l'extrait de vanille et la crème, puis mélangez 40 secondes à la vitesse 6.

Formez une boule de pâte puis étalez-la sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 4 à 5 mm.

Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce puis déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez ensuite vos sablés à la crème pendant 10 à 12 minutes.

Bron



<https://www.platetrecette.com/sables-a-la-creme-fraiche-sans-beurre-au-thermomix>

Info Martine Lycke

200 g Bloem
+ nog eens 65 g meer tot kneedbare bol
50 g Maïzena
100 g Poedersuiker
1 kl Bakpoeder
250 ml slagroom
Snuifje zout

40 sec / snelheid 6

Bolletje vormen en uitrollen
dikte 4 a 5 mm

Met vormpjes uitsteken

Oven : 180°C 12 minuten

