



Le sablé Crumbler façon B3

Par la boulangerie B3 (33)



Préparation
15 min



Cuisson
25 min



INGREDIENTS

Pour 20 grands sablés

- 400g de farine
- 400g de chapelure moelleuse épaisse
- 500g de sucre glace
- 600g de beurre
- 9 jaunes d'œufs
- 20g de vanille

PRÉPARATION

- 1 – Broyer votre pain encore mou à l'aide du gros tamis du Crumbler
- 2 – Incorporer les poudres prémélangées
- 4 – Incorporer le beurre et mélanger
- 3 – Incorporer les jaunes d'œufs
- 5 – battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- 5 – Cuisson lente, 25 minutes à 160°C



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@expliceat.fr