Recette de la pâte sablée aux amandes



INGRÉDIENTS
pour une tarte de 8 personnes.

- 200gr de farine
- 150gr de beurre
- 50gr de farine du souchet
- 85gr de sucre naturel de bouleau Natsuc
- 40gr de poudre d'amande
- 1 œuf
- 3gr de sel

PRÉPARATION
Fraiser les deux farines avec le beurre, le sucre de bouleau Natsuc et la poudre d'amande. Une fois que le mélange est homogène, ajouter l'œuf et le sel. Enfin déposer au frigo et laisser reposer minimum 2 heures.

natsuc
SWEET by NATURE