

Sablés aux Noix Cacao サブレ・オ・ノワ・カカオ

* Pâte パート

beurre(無塩バター)	100g
sucre(上白糖)	80g
sel(塩)	少々
œuf(卵)	40g
farine(薄力粉)	150g
chimique(ベーキングパウダー)	2g
cacao en poudre(ココアパウダー)	15g
noix (クルミ)	60g
サブレ約 40 枚ほど	



下準備

- ココアパウダー+薄力粉+ベーキングパウダーは二度ふるう。
- くるみは 150°Cで 10 分程下焼きして、粗く刻む。
- オーブンは 160~180°Cに予熱する。

作り方

- ボウルに無塩バターを入れやわらかくして、ハンドミキサーに持ちかえて上白糖+塩を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 1 のバターのボウルに、卵を 2 回程に分けて加え混ぜ合わせ、その都度しっかり混ぜる
- 2 に a)の粉類を加え半分ほど混ざれば、b)のくるみを加え、ゴムベラ(木杓子)でさっくり混ぜる。

最後に手でさらにしっかりすり混ぜる

- 生地の中身の空気を抜いて、細長い筒状にして冷蔵庫で冷やし固める。
- 水を薄く塗って、グラニュー糖を全体にふり、8mm ぐらいの太さで切って、160~180°Cで 15~20 分程焼く。

焼きむらが出来ると、厚さをそろえて切る。