

SABLÉS DIA DE LOS MUERTOS, CACAO & PIMENT

 3 gros sablés

 20min

 12min

 20min

 conserv. 15j

INGRÉDIENTS

POUR LES SABLÉS :

- 42gr de Farine
- 15gr de Sucre
- 15gr d'Huile de Coco
- 8gr de Cacao en poudre
- 2gr de Levure Chimique
- 1/4 c.à.c de Piment fort en poudre

DÉCORATION :

- 10gr de Chocolat Noir 90%
- 25gr de Chocolat Blanc



PRÉPARATION DES SABLÉS :

- Dans un saladier mélanger la farine, le cacao, la levure et le piment et mélanger bien.
- Faire fondre l'huile de coco avec le sucre et laisser refroidir légèrement, puis verser le tout dans le mélange de poudres. Mélanger à la spatule pour former une pâte homogène.
- Etaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 4-5mm. Détailler 3 gros sablés ovale et réserver au frais 20min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Enfourner 12min environ, les sablés sont mous et durciront en refroidissant. Sortir et réserver sur une grille pour les faire refroidir.

DÉCORATION :

- Faire fondre dans deux bols les chocolats blanc et noir et laisser revenir à température ambiante.
- Placer les chocolats dans des poches sans douille et découper un petit trou pour être le plus précis possible.
- Venir tracer des formes de visages de votre choix, le visage de Miguel est le plus facile puisque le plus rond. Laisser figer totalement avant de tracer les yeux et les dents par-dessus le chocolat blanc.
- Décorer les sablés selon vos goûts. Pour ajouter de la couleur, utiliser uniquement des colorants LIPOSOLUBLES pour colorer votre chocolat blanc ! A défaut, réaliser une glae royale (sucre glace + eau) et ici aucun soucis pour vos colorants de grandes surfaces.

APPORTS NUTRITIONNELS

Pour 1/3 : Cal = 200 Glu = 20.8gr dont 7.8gr de sucres Prot = 3.1gr Lip = 11.3gr

Pour 1/3 : sans décor : Cal = 123 Glu = 15.5gr dont 5.1gr de sucres Prot = 1.9gr Lip = 5.7gr