

# Pâte Sablée Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 110g
- Šećer u prahu 75g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Sol 1g
- Mlijeko po potrebi

## Upute

1. Stavite omekšani maslac i šećer u prahu u posudu samostojećeg miksera. Miksajte plosnatim nastavkom dok smjesa ne postane kremasta.
2. Dodajte jaje i miksajte dok se ne umiješa.
3. Prestanite mikasti i umiješajte prosijano brašno i sol silikonskom špatulom. Nemojte predugo miješati. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak dok se ne stisne.