



SABLE' AL CARACOCO



CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:
[Silvia Federica Boldetti](#)

Ingredienti

Impasto

- 324 g Burro fresco
- 324 g Farina debole
- 50 g Uova intere
- 100 g Zucchero Carafin
- 50 g Zucchero Fondente in Polvere
- 75 g Zucchero Kandis
- 75 g Cocco rapè
- 75 g Farina di mandorle
- 2 g Sale

Procedimento

1. Impasto

Sabbiate la farina con il burro. Aggiungete poi tutti gli altri ingredienti.
Amalgamate bene e stendete in un quadro alto 1 cm e lasciate riposare per 8 ore.

2. Lavorazione

Tagliate i sablè della dimensione desiderata e infornate a 165°C per 12 minuti circa.