Escargots Sablés Bicolores

Pour une trentaine de sablés :

- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre glace**
- **250 g de farine**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de vanille liquide**
- **20 g de poudre cacao (non sucré)**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le beurre mou avec le sucre glace.
2. Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et légèrement liquide.
3. Ajouter la vanille et l'œuf puis mélanger à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
4. Petit à petit, ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Diviser la pâte en deux parts égales.
6. Incorporer dans une part le cacao et la travailler jusqu'à ce que celui-ci soit bien intégré.
7. A l'aide d'un rouleau, étaler les deux pâtes en forme de rectangle de mêmes dimensions et de 3 mm d'épaisseur.
8. Superposer la pâte cacao sur l'autre pâte.
9. Rouler les deux pâtes en prenant soin de bien les serrer jusqu'à obtenir un beau rouleau.
   Parer des deux côtés.
10. Découper des tranches, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, de 5 mm d'épaisseur.
11. Disposer les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 1 cm.
12. Enfourner le tout à 180° en chaleur tournante pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement colorés : c'est prêt

    Une fois refroidis, dégustez ces sablés avec un bon café ou tout simplement pour le goûter.
    Ces escargots bicolores sauront épater votre famille ou vos amis !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !