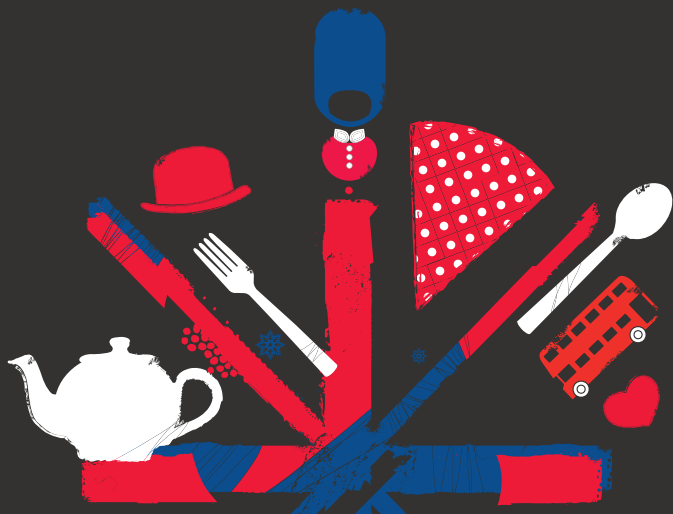




# English shortbread

by

CATIMINI



# Les gourmandises sweet treats / las delicias



Pour les plus gourmands,  
agrémenter les shortbreads  
de pépites de chocolat.  
Pour cela, ajouter à la recette  
50g de pépites à la moitié  
du pétrissage.

---

For those with a sweet tooth,  
decorate the shortbread  
with chocolate chips.  
Add 50g of chocolate chips  
to the recipe  
when kneading the dough.

---

Los más golosos podrán  
añadir un toque de chocolate  
a los shortbreads.  
Para ello añade 50 g  
de pepitas de chocolate  
a la mitad del amasado.

Pour varier les plaisirs,  
accompagner les shortbreads  
d'une délicieuse orangeade  
ou citronnade, et de thé  
à la bergamote ou aux épices  
pour Maman et Papa.

---

For a bit of variety,  
fix a glass of delicious  
orangeade or lemonade  
to enjoy with your shortbread,  
and a cup of Earl Grey  
or herbal tea for Mum and Dad.

---

Para cambiar de sabores,  
acompaña los shortbreads  
de una deliciosa naranjada  
o limonada, y de té de  
bergamota o con especias  
para Papá y Mamá.

## catimini

# English shortbread

by  
**CATIMINI**

## Temps / time / tiempo

 **Préparation**  
*Preparation - Preparación*  
10 min.

 **Cuisson**  
*Cooking / Cocción*  
30 min. / 150°C

## Ustensiles / utensils / utensilios

 **Saladier**  
*Large bowl / Ensaladera*

 **Rouleau**  
*Rolling pin / Rodillo*

 **Emporte-pièces**  
*Cookie cutters / Molde galletero*

## Ingédients / ingredients / ingredientes

 **Beurre**  
*Butter / Mantequilla*  
200 g

 **Farine**  
*Plain flour / Harina*  
300 g

 **Sucre**  
*Sugar / Azúcar*  
100 g

## Sablés anglais

Avec l'aide de Papa et Maman

- 1 -

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

- 2 -

Mettre le beurre coupé en morceaux dans un saladier.

- 3 -

Ajouter la farine tamisée et malaxer du bout des doigts pour incorporer le beurre.

- 4 -

Ajouter le sucre et pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- 5 -

Travailler la pâte à la main sur un plan de travail fariné et l'étaler avec le rouleau sur une épaisseur d'un peu moins d'1 cm.

- 6 -

A l'aide des emporte-pièces, découper la pâte.

- 7 -

Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 30 minutes de cuisson environ jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

## English shortbreads

---

With the help of Mum and Dad

- 1 -

Pre-heat the oven to 150°C (Gas Mark 5).

- 2 -

Cut the butter into small pieces and put in the bowl.

- 3 -

Sift in the flour. Rub the butter and flour together with your fingertips.

- 4 -

Add the sugar and knead by hand until you have a smooth dough.

- 5 -

Turn out the dough on to a floured work surface and roll out with the rolling pin until the dough is a little less than 1 cm thick.

- 6 -

Cut the dough using the cookie cutter.

- 7 -

Place the biscuits on a baking tray covered with greaseproof paper and bake in the oven for around 30 minutes until golden brown.

## Galletas de mantequilla

---

Con la ayuda de Papá y Mamá

- 1 -

Precalienta el horno a 150 °C (termostato 5).

- 2 -

Pon la mantequilla cortada en trozos en la ensaladera.

- 3 -

Añade la harina tamizada y amasa con las yemas de los dedos para mezclar con la mantequilla.

- 4 -

Añade el azúcar y amasa con las manos hasta obtener una masa homogénea.

- 5 -

Trabaja la masa con las manos sobre una superficie enharinada y extiende con el rodillo hasta conseguir un grosor de un poco menos de 1 cm.

- 6 -

Corta la masa con la ayuda de los moldes galleteros.

- 7 -

Coloca las galletas en una bandeja del horno cubierta de papel sulfurizado y hornea durante unos 30 minutos, hasta que estén bien dorados.