

# Moule à sablés

---

(EV126)

*Le mode d'emploi suivant est fourni par le fabricant.*

## **Conseils pratiques :**

- Vaporisez très légèrement le moule à sablés avec de l'huile végétale
- Laissez reposer le sablé pendant environ dix minutes, décollez le contour à l'aide d'un couteau et renversez le moule sur une planche à découper en bois.
- Frappez doucement un coin du moule si le biscuit ne se démoule pas immédiatement.
- Coupez le sablé pendant qu'il est encore tiède.
- Laissez refroidir le moule avant de le laver dans l'évier ou au lave-vaisselle.