 **Canoles limousines**

### [Canoles limousines R P1150635](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/canoles-limousines-r-p1150635.jpg) La pâte sablée : - 250 g de farine - 80 g de sucre en poudre - 125 g de beurre - 1 œuf - 2 ou 3 càs d'eau  Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) suivant la [recette de base](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/). Étaler la pâte en rectangle sur 2 à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson.

**La Pâte brisée :  
- 250 g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 125 g de beurre**  
**- 65 g d'eau**Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte en rectangle d'à peu près la même taille que la pâte sablée sur 2 à 3 mm d'épaisseur.

**Les canoles :  
- Lait ou jaune d'œuf pour dorer**  
**- Sucre glace  
La plaque du four tapissée de papier cuisson**   
**Préchauffage du four à 195°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Déposer la pâte sablée sur la pâte brisée et sceller les 2 pâtes en aplatissant au rouleau.  
Découper des languettes d'environ 1 cm de large, les dorer au lait (ou jaune d'œuf) et saupoudrer de sucre glace.  
Les torsader et les déposer sur la plaque.  
Enfourner pour environ 12 minutes jusqu'à ce que les canoles soient dorées. Laisser refroidir.