

Super petits sablés à la confiture



Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 20 petits sablés) :-

- 250 g de farine
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre semoule
- 50 g d'amande en poudre
- de la confiture ou de la pâte à tartiner
- du sucre glace pour la finition.

Préparation de la recette :

Mélanger le beurre mou avec le sucre semoule et le sucre vanillé.

Bien travailler la mélange jusqu'à l'obtention d'une crème blanchâtre puis y ajouter l'œuf.

Mélanger le tout puis y ajouter la farine et les amandes en poudre.

Travailler bien la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule.

Mettre la boule dans un récipient et le mettre au réfrigérateur 30 min.

Fariner le plan de travail et y abaisser la pâte avec un rouleau pas trop fine ni trop épaisse.

Découper à l'emporte pièce, dans la moitié des biscuits, faire un trou au centre.

Mettre au four 10 à 15 min à thermostat 5, 150°, ils doivent avoir une couleur blanche.

Laisse refroidir puis mettre la confiture sur le sablé simple puis recouvre avec celui qui a un trou au centre, puis saupoudrer de sucre glace.

Marie Françoise Bastin