

Sablés maison

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de Cuisson: 10-12 minutes

- 125g de beurre
- 80 sucre glace
- 2 jaunes d'oeufs
- 220 g de farine
- 25g de maizena
- 2cc de levure
- Extrait de vanille ou autre

Au batteur mélanger le beurre avec le sucre rajouter un par un les jaunes d'oeufs.

Ajoutez la farine la maizena et la levure pétrir à la machine et aussi avec la main.

Fariner votre plan de travail, étaler la pâte à l'épaisseur souhaitée et à l'aide de l'emporte pièce.

sur la moitié des ronds créer une ouverture avec un emporte pièce (coeur) .

Mettre à cuire à 180°, 8-12 minutes (en fonction de la cuisson désirée et de votre four), Laisser bien refroidir.

Garnissez vos sablés de confiture, saupoudrer les sablés coeur de sucre glace.

Coller les deux ensemble et laissez à l'air libre quelques heures.

A manger à 2 Bonne dégustation

