

Recette de SABLÉS



Dans un récipient, déposer 100gr de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, une pincée de sel et un œuf.

Ajouter 125gr de beurre et mélanger énergiquement.

Ajouter 250gr de farine (ou 200gr+50gr maïzena) en une fois et pétrir jusqu'à former une boule de pâte.

Etaler votre pâte directement sur votre plaque de cuisson (*épaisseur 0,4 à 0,5cm*)

Laisser reposer 30mn au frigo, découper en biscuits puis cuire 8 à 12 minutes au four, à 180°C.

--	--