

Les sablés de Léane

Pour 18 sablés

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients :

- 125g de beurre
- 175g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 60g de sucre
- 1/2 sachet de sucre vanillé



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un rouleau à pâtisserie, un emporte-pièce, un tapis siliconé ou du papier sulfurisé et une plaque allant au four

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans un bol, mélanger la farine avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux et le jaune d'œuf.
- Travailler tous les ingrédients avec les doigts pour obtenir une pâte souple.
- Former une boule. L'entourer d'un film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 1h.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm et la découper à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposer les biscuits sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé ou d'une toile siliconée.
- Enfourner 10 à 15 min jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Bon appétit!!!