



Temps préparation : 20 mn

Temps de repos : 30 mn

Temps cuisson : 12 mn

Ingrédients : 20 sablés environ

- 250g de farine
- 125g de sucre fin
- 100g de beurre
- 1 oeuf entier
- 2 c. à café de sucre vanillé

SABLES à la Confiture

PREPARATION

1 – Dans le robot, mélanger le sucre fin, le sucre vanillé, le beurre à température ambiante et l’oeuf pendant 5 mn: la préparation devient jaune clair.

2 – Ajouter la farine : on obtient une pâte qu’il faut alors mettre au frais pendant 30 mn environ.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

3 – Diviser la pâte en 2 sur une épaisseur de 3 mm : découper des formes selon l’emporte-pièces que vous possédez. Déposer les biscuits à cuire sur une plaque à four recouverte du papier sulfurisé.

CUISSON : Mettre à cuire les sablés pendant 10 à 12 mn selon l’épaisseur. Dès la sortie du four, mettre les biscuits sur une grille pour refroidissement.

MONTAGE : Enduire de confiture les fonds entiers et déposés les ronds découpés pour les coller. Saupoudrer de sucre glace.