

Les sablés

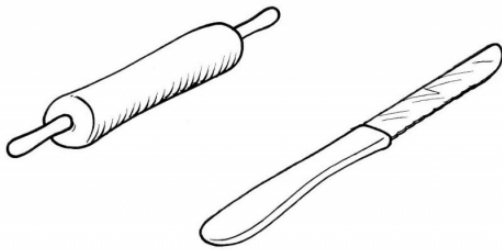
Ingrédients

- + 250 g de sucre
- + 125 g de beurre
- + 500 g de farine
- + 2 oeufs
- + 1 jaune d'oeuf



1/ Préparer la pâte en mélangeant le sucre et les oeufs, puis en ajoutant progressivement la farine et le beurre.

2/ Huiler la plaque de cuisson.



3/ Etaler la pâte (épaisseur environ 1/2cm).

4/ Découper des formes : avec une tasse (18 mois), des emporte-pièce ou inventer des formes et les découper à l'aide d'un couteau à bout rond.

5/ Déposer les créations à l'aide d'une spatule pour les déposer sur la plaque de cuisson.

6/ Décorer les sablés avec un pinceau et du jaune d'oeuf

7/ Enfourner les sablés environ 20 minutes à 180°C.

