



Sablés au beurre

Ingrédients

275 g farine
125 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
4 jaunes d'œufs
130 g de beurre

Pour dorer:

1 jaune d'œuf battu avec
1 cuil à soupe de lait

Préparation

Creuser une fontaine dans la farine tamisée. Y mettre le sucre, le sucre vanillé, les œufs et le beurre coupé en petits morceaux. Recouvrir de farine et bien malaxer le tout du bout des doigts.

Former une boule de pâte. Découper les sablés à l'emporte-pièce. Les poser sur une tôle beurrée.

Dorer à l'œuf et cuire 7 à 10 minutes à four moyen, à 150 °C.

Préparation: 30 min

Repos: 1 h

Cuisson: 10 min