

Sablés à la Vanille



Pour réaliser cette recette, il vous faut :

- 250 grammes de farine
- 150 grammes de beurre mou
- 100 grammes de sucre glace
- 60 grammes d'amandes moulues
- 1 pointe de levure chimique
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 1 belle pointe de vanille en poudre

Go !

* Dans un saladier, verser la farine, la levure, le sucre, le beurre mou coupé en petits morceaux, la poudre d'amandes et la vanille. Mélanger le tout du bout des doigts tout en pressant et frottant entre les paumes des mains afin d'obtenir une sorte de sable.

* Incorporer alors l'œuf entier et le jaune, mélanger et former une boule.

* Laisser reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur (en enveloppant la boule de pâte dans du cellophane).

* Préchauffer le four thermostat 6 (180°).

* Fariner le plan de travail, le rouleau à pâtisserie, et étaler la pâte sur 1/2 centimètre d'épaisseur environ. Former alors les gâteaux à l'aide d'emporte-pièces, les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et faire cuire 10 à 15 minutes. Attention, surveiller attentivement la cuisson. Ils sont cuits lorsqu'ils sont tout juste à dorer sur les bords.