

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SABLES A LA VACHE QUI RIT

**Pour 30 biscuits qui rigolent**

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 12 mn**

### Ingrédients :

- 3 portions de la vache qui rit
- 90 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre semoule
- 1 vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 200 g de farine
- 20 g de sucre semoule pour la décoration

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier, mélangez le fromage, le beurre, le sucre et la vanille. Travaillez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une crème bien lisse.

Ajoutez la levure et la farine tamisées. Mélangez puis formez un pâton.

Mettez les 20 g de sucre dans une assiette plate.

Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail puis découpez avec un emporte pièce de votre choix.

Mettez la face de chaque biscuit sur le sucre puis les placez sur une plaque allant au four.

Mettez les biscuits à cuire pendant 12 mn.

Les biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique.