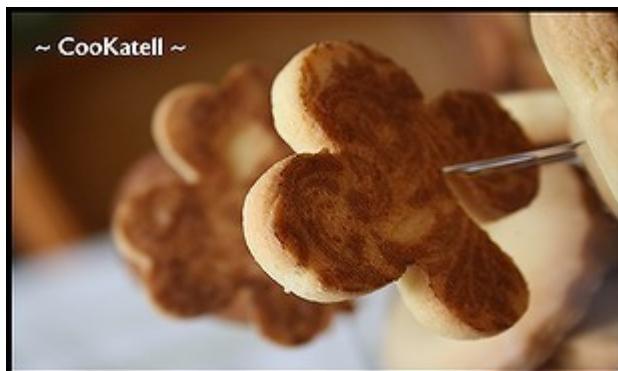


## Sablés imprimés



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre
- 150 grammes de sucre glace
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### **Go !**

- \* Travailler le beurre mou avec le sucre et la vanille.
- \* Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- \* Incorporer la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une boule. Réserver au réfrigérateur 30 minutes minimum.
- \* Etaler la pâte et la découper à l'aide d'emporte pièces (*j'ai du ajouter pas mal de farine pour faciliter les choses*).
- \* Enfourner à 180° jusqu'à une légère coloration. (15 à 20 minutes environ)

Pour imprimer les sablés, utiliser du papier cuisson Scrapcooking. Faire cuire les biscuits dessus, les motifs s'impriment !

