

## Petits sablés



- 150g de farine
- 100g d'amandes en poudre
- 100g de sucre
- 125g de beurre à température ambiante
- 1 œuf
- Parfum :
  - 65g noix coco
  - ou 2 cuillères à café d'arôme citron ou vanille

Il suffit de mélanger tous les ingrédients avec les mains. On forme une boule qu'on laisse minimum 1h au réfrigérateur.

Ensuite on étale avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. On découpe avec des emportes pièces et on met au four 10min à 180°C sur une plaque recouverte de papier sulfurisée. Attendre quelques instants pour déguster sinon on se brûle.

On peut les garder quelques jours dans une boîte.