

# Les petits fantômes sablés

## Ingrédients (pour 6 fantômes)

200g de farine	
100g de beurre	
100g de sucre	
1 œuf	
Un demi-sachet de sucre vanillé.	
+ 1 jaune d'œuf pour dorer les fantômes	

## La recette

Mélanger tous les ingrédients dans un robot.

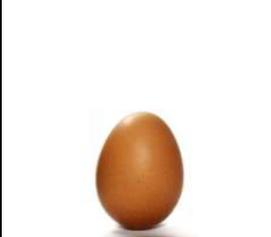
				
200g	100g	100g	1 oeuf	$\frac{1}{2}$ sachet

Diagram showing arrows from each ingredient box pointing to a large trapezoidal bowl below.

Laisser reposer 2h

Etaler la pâte puis découper à l'emporte-pièce ou au couteau des formes de petits fantômes ; les déposer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, dorer au jaune d'œuf, et enfourner, four préchauffé, th.6/7.

Attendre qu'elles soient froides pour les décoller du papier.