

Sablés à la vanille

Ingrédients

- 2 oeufs
- 100g de sucre fin
- 8 sachets de sucre vanillé
- 250g de beurre ramolli
- 500g de farine



Matériel

- un saladier
- rouleau à pâtisserie
- une balance
- emporte-pièces
- plaque de cuisson
- papier cuisson
- un couteau

- 1 Mélange bien l'oeuf, le sucre, le sucre vanillé et le beurre dans un saladier.



- 2 Incorpore la farine, puis fais une boule de pâte que tu laisseras reposer au réfrigérateur pendant 15 mn.

- 3 Etale la pâte à environ 5 mm d'épaisseur (pas plus). Puis découpe tes sablés à l'emporte-pièce.



- 4 Fais cuire sur une plaque recouverte de papier cuisson au four thermostat 5 (150°C). Ils doivent être légèrement dorés.

Sablés à la vanille



Ingrédients



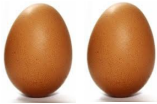
8 sachets de
sucre vanillé



500g de farine



250g de beurre



2 oeufs

100g de sucre
en poudre



Matériel



une fourchette



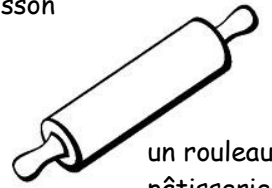
un saladier



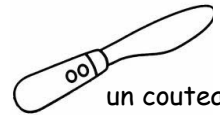
du papier cuisson



emporte-pièce

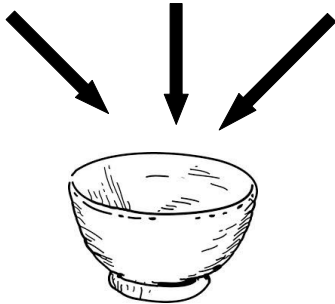
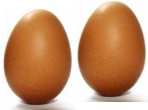


un rouleau à
pâtisserie



un couteau

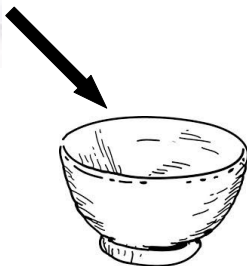
1



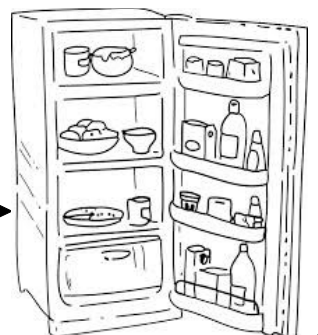
2



3



4



5



6



150°C

