

Recette des

# Petits sablés

## Ingrédients :

500 g de farine

225 g de sucre

2 œufs

225 g de beurre

1 sachet de levure

Parfum : vanille, anis ou fleur d'oranger



Mélanger le beurre ramolli et le sucre.

Ajouter les œufs, le parfum puis la levure.

Petit à petit incorporer la farine pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Étaler au rouleau sur du papier sulfurisé.

Tailler les sablés avec un verre, un couteau ou des moules.

Cuire 10 à 15 minutes à 180°C.

Bon appétit !