

sablés à la confiture

Ingredients
225g de farine
25g de maïzena
1 oeuf
1sachet de sucre vanillé
100g de beurre
de la confiture
du sucre glace
90g de sucre

Étape de la recette

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le beurre, le sucre et le sucre vanill 30s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 3

Puis verser la farine et la mazena 35s/vitesse 3.5

Saupoudrer le plan de travail et taler la pte sur environ 0.3mm puis emporte-picer

Enfourner 12 15 min

Laisser refroidir

Saupoudrer de sucre glace le sabl du dessus

Garnir de confiture le sabl du dessous et assembler les 2

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr