

Farandole des amis sablés



Confiseries **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Encore une recette de sablés (normal : samedi après midi ,je me suis amusée à en faire plein).

Ingrédients

- pour 30 petits ou 20 gros sablés :
- 1 œuf
- 80 g de sucre roux
- 200 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes
- 125 g de beurre doux
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre quelques minutes pour le faire dissoudre. Ajoutez la farine, le sel et la poudre de noisettes. Mélangez. Coupez le beurre en petits morceaux, ajoutez-le à la préparation et pétrissez jusqu'à former une boule.
- 2 Emballez la boule dans du papier étirable et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur maximum. Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).
- 3 Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Découpez des formes à l'emporte-pièce. Enfourez pour environ 15 minutes en surveillant la cuisson.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

