

Petits sablés à la vanille



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 20 mn

Cuisson : 20 mn

De bons petits biscuits en forme de coeur...

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- 5 gouttes d'extrait de vanille

Préparation

- 1 Battez l'oeuf dans un saladier avec le sucre et le sucre vanillé.
- 2 Ajoutez l'extrait de vanille, le beurre ramolli et mélangez à nouveau.
- 3 Incorporez la farine et formez une boule.
- 4 Placez-la 20 minutes au réfrigérateur.
- 5 Au bout de ce temps, sortez-la et aplatissez-la sur votre plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur régulière de 4 mm.
- 6 Formez avec un emporte-pièce vos sablés et disposez-les sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Enfournez une vingtaine de minutes à 180°C (th.6) en surveillant.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

