

## Petits sablés au miel



Confiseries **Facile**

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 30 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Un sablé idéal pour accompagner une tisane ou un thé à l'heure du goûter. C'est également une bonne idée pour les fêtes de fin d'année.*

### Ingrédients

- pour 50 sablés :
- 3 cuillères à soupe de miel
- 100 g de beurre
- 70 g de sucre roux
- 200 g de farine

### Préparation

- 1 Faire fondre dans une casserole à feu doux le beurre, le sucre et le miel jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
- 2 Dans un saladier, mettre la farine et y verser le mélange beurre-miel-sucre refroidi. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois puis à la main pour obtenir une boule souple et homogène.
- 3 Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Ensuite, étaler selon l'épaisseur souhaitée et faire les formes avec un emporte-pièce. Les disposer sur du papier sulfurisé et enfourner dans un four à 180°C (th.6) pendant 10 à 15 minutes.

Proposé par



**cofi**

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.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecofi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

