

Petits sablés pour le 4 heures



Dessert **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Y a pas de mal à croquer dans un petit sablé, surtout quand ils sont faits maison !

Ingrédients

- 220 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre

Préparation

- 1 Mettre tous les ingrédients dans un saladier. Pétrir grossièrement. Etaler et découper les sablés. Les poser sur une feuille sulfurisée, sur la plaque du four.
- 2 Laisser au réfrigérateur 1h (j'ai triché je les ai mis au congélateur 1/4 d'heure). Faire cuire à 190°C (th.6-7), 15 à 20 minutes selon les fours. Attention, ça va vite : surveillez bien !

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

