

## Sablés garnis de confiture de lait saveur miel



Confiseries **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 12 mn

### Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de miel
- 100 g de beurre
- 70 g de sucre roux
- 200 g de farine
- confiture de lait saveur miel

### 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 une fois refroidi le mélange beurre-miel-sucre. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois et après à la main pour obtenir une boule souple et homogène.
- 3 Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, étaler selon l'épaisseur souhaitée. Moi, j'aime fin et j'ai obtenu 50 sablés. A l'aide d'un emporte-pièce, faire les formes.
- 4 Les disposer sur du papier sulfurisé et enfourner à 180°C (th.6) pendant 10 à 15 minutes. Une fois vos sablés froids, les napper d'une bonne couche de confiture au lait saveur miel et les assembler deux par deux.

### 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.certifemme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

