

# sablés à la confiture

| Ingredients |
| --- |
| 225g de farine |
| 25g de maïzena |
| 1 oeuf |
| 1sachet de sucre vanillé |
| 100g de beurre |
| de la confiture |
| du sucre glace |
| 90g de sucre |

## Étape de la recette

Prchauffer le four  170C

Dans le bol mettre le beurre, le sucre et le sucre vanill 30s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 3

Puis verser la farine et la mazena 35s/vitesse 3.5

Saupoudrer le plan de travail et taler la pte sur environ 0.3mm puis emporte-picer

Enfourner 12  15 min

Laisser refroidir

Saupoudrer de sucre glace le sabl du dessus

Garnir de confiture le sabl du dessous et assembler les 2

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr