



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

Préchauffer le four à 170°C

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

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 3

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

Saupoudrer le plan de travail et étaler la pâte sur environ 0.3mm puis emporte-piècer

Enfourner 12 à 15 min

Laisser refroidir

Saupoudrer de sucre glace le sablé du dessus

Garnir de confiture le sablé du dessous et assembler les 2