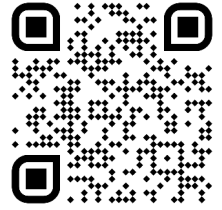


Biscuits Vanille

15



Ingrédients :

100gr de sucre
100gr de beurre
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café d'extrait de vanille
200gr de farine
1 sachet de levure chimique
Une pincée de sel

Préparation :

Mettez le sucre dans un saladier, rajouter le beurre fondu et mélanger.

Ensuite ajoutez l'œuf, le sucre vanillé et l'extrait de vanille puis mélangez (j'utilise un simple batteur électrique),

Ensuite ajoutez progressivement la farine, la levure et le sel,

Formez une boule de pâte puis enveloppez-là dans un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au frais (à défaut de boule filmez votre saladier),

Sur un plan de travail fariné (ou entre 2 feuilles de papier sulfurisé), étalez la pâte à 3 ou 4mm d'épaisseur puis découpez des biscuits à l'aide d'un emporte pièce,

Déposez les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson puis mettez à four préchauffé à 180°C 10 à 12 minutes.