



## Sablés vanille

### Ingredients

110g de beurre

1 oeuf

1 pincée de poudre de vanille

100g de sucre

260g de farine

60g de poudre d'amande

### Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le beurre, le sucre et la pincée de vanille 30s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 3

Verser la farine et la poudre d'amande 40s/vitesse 3.5

Etaler la pâte sur environ 0.3mm d'épaisseur et emporte-piécér

Enfourner 12 minutes