



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 170C

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 taler la pâte sur environ 0.3mm puis emporte-picer

Enfourner 12-15 min

Laisser refroidir

Saupoudrer de sucre glace le sablé du dessus

Garnir de confiture le sablé du dessous et assembler les 2