

Petits sablés

Ingrédients :

- * 200g de farine
- * 100g de sucre
- * 100g de beurre mou
- * 1 pincée de sel

Commence par faire une pâte sablée en mélangeant 200 gr de farine avec 100 gr de beurre mou, 100 gr de sucre et une pincée de sel.

Forme une boule avec la pâte et mets-la au réfrigérateur au moins une heure pour qu'elle durcisse.

Étale la pâte sur une épaisseur d'un demi centimètre environ.

Si tu n'a pas d'emporte-pièce, découpe avec la pointe d'un couteau des formes géométriques dans la pâte. Pose-les sur une plaque beurrée et badigeonne les sablés avec un œuf battu.

La plaque sera placée au four pendant 30 mn environ.

On peut faire la même chose avec de la pâte à bugnes (pâte à beignet solide). Dans ce cas, les gâteaux seront cuits dans de la friture.

