PETITS SABLES

Ingrédients pour 50 sablés - 2 oeufs - 250 g de farine - 110 g de sucre - 2 pincées de sel - 130 g de beurre mou - 40 g de sucre glace
Comment faire

1. Cassez un oeuf entier dans le saladier.
2. Ajoutez seulement le jaune du second.
3. Versez le sucre et le sel.
4. Battez avec une fourchette.
5. Versez la farine en mélangeant doucement.
6. Incorporez le beurre mou.
7. Malaxez avec vos doigts pour obtenir une pâte sableuse.
8. Laissez reposer au frais 30 min.
9. Préchauffez le four à 180°C
10. Étalez la pâte avec un rouleau en la farinant légèrement. Elle ne doit pas coller au plan de travail.
11. Découpez les formes à l'aide des emporte-pièces.
12. Placez les sablés sur la plaque de cuisson.
13. Enfournez et laissez cuire 15 à 20 minutes selon l'épaisseur.