

Sablés légers à la confiture



Pour environ 15 sablés

Pâte sablée

- 280 g de farine
- 75 g de poudre d'amande
- 115 g de margarine Astra
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf

Garniture

- Confiture de fraises (ou de ce que vous voulez d'ailleurs)
 - sucre glace
-

Tamisez la poudre d'amande pour qu'elle soit bien fine et mélangez-la avec la farine et la levure. Dans un autre récipient, fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis ajoutez la vanille et l'œuf. Mélangez bien et ajoutez la farine petit à petit. Lorsque la pâte est homogène, étalez-la un peu, filmez au contact et placez-la 30 minutes au congélateur.

Lorsque la pâte a reposé, farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découpez les biscuits avec un emporte pièce et posez-les sur une plaque en silicone.

Avec un emporte pièce plus petit, découpez le centre de la moitié des sablés.



Mettez les sablés au frais le temps de réchauffer votre à 190°C.



Lorsque le four est chaud, enfournez les sablés 10 minutes.

Sortez les sablés du four lorsqu'ils sont légèrement dorés et faites-les refroidir sur une grille.

Saupoudrez du sucre glace sur les sablés évidés.



Mettez une petite cuillère à café de confiture sur les sablés pleins et recouvrez avec les sablés sucrés.



Bon appétit !!

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>