

Pour 30 sablés environ

Préparation : 30 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 12 minutes par fournée



150 g de beurre mou

90 g de sucre glace

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

(selon goût : 2 cc de mélange 4 épices)

1 oeuf battu

40 g d'amandes en poudre

250 g de farine

Tamisez séparément la farine et le sucre glace.

Dans un saladier ou un grand bol, mélangez le beurre mou, le sucre glace, le sucre vanillé, le sel, l'œuf et les amandes. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et placez-la au froid pendant 1 heure.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur un plan de travail bien fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm et découpez les biscuits à l'aide de l'emporte-pièce de votre choix

Faites cuire 12 min à 180°C.

Laissez refroidir les sablés puis saupoudrez-les de sucre glace.

Bonne dégustation !