



Les Gourmandises de Marina

Pâte sablée (moule diamètre 24-26 cm)

Une pâte sablée idéale pour les tartes, possibilité de rajouter de la cannelle, très bonne base pour une Tarte de Linz.

250 grs de farine
125 grs de sucre en poudre
125 grs de beurre mou
1 œuf

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre sans trop pétrir. Laisser reposer la pâte au frigo avant d'étaler.

Possibilité de rajouter de la cannelle dans la préparation.

<http://re7demarina.canalblog.com/>