



Mes lunettes à la confiture ou au nutella

Ingrédients : pour environ 25 lunettes de taille moyenne

- 500 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g d'huile
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- confiture ou Nutella
- sucre glace

Préparation :

Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec le sucre et l'huile. Ajoutez la farine en plusieurs fois ainsi que la levure. Mélangez d'abord à la cuillère ou à la spatule puis terminez avec vos mains. Formez une boule, que vous diviserez en 2 ou 3 pour faciliter l'étalement.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte assez finement (environ 3 mm) si vous voulez des sablés croquants ou un peu plus épaisse si vous les aimez plus moelleux.

Découpez des ronds à l'aide d'un verre ou d'autres formes à l'aide d'un emporte pièce. Sur la moitié de ces ronds, découpez 2 ou 3 petits ronds à l'aide d'un dé à coudre ou d'emporte pièce plus petit. Moi j'ai utilisé des verres, des tasses pour me servir d'emporte pièce.

Disposez-les sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium et faites cuire une dizaine de minutes à 170°C.

Surveillez la cuisson à la fin, pour ne pas qu'ils colorent trop, plus sablés sont épais et plus il faut de temps de cuisson. Laissez refroidir.

Procédez ensuite au montage : tartinez d'une bonne cuillerée à café de confiture les disques pleins. Parallèlement saupoudrez les disques à trous de sucre glace et assemblez les deux.

Bon appétit !