

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Sablés Vanillés Fleurs ~~

*Je me suis  
servie d'un  
emporte pièce  
de chez  
Halwatishop !*



- 80 grs de beurre mou
  - 90 grs de sucre
  - 2 jaunes d'œufs
  - 160 grs de farine tamisée
  - 1 gousse de vanille Bourbon
- Travailler le beurre mou avec le sucre
  - Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger
  - Verser la farine tamisée en pluie
  - Ajouter les graines d'une gousse de vanille
  - Pétrir avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte élastique
  - Emballer la pâte dans un film alimentaire
  - Réserver au moins 1 h. au réfrigérateur
  - Préchauffer le four à 180°
  - Etaler la pâte
  - Découper les biscuits à l'aide du découpoir
  - Disposer sur une plaque sulfurisée
  - Cuisson 12 min environ