



Mes sablés (Halouet Tabaa)

Ingrédients :

- **1 kg de farine**
- **6 oeufs**
- **250 g de beurre fondu**
- **2 sachets de levure chimique**
- **250 g de sucre fin**
- **2 sachets de sucre vanillé ou de la vanille en poudre**
- **zeste d'un citron**
- **1 jaune d'oeuf pour dorer.**

Préparation:

Dans un plat, mettre les oeufs, le sucre, le beurre fondu et le sucre vanillé (j'ai mis de la vanille en poudre et j'ai divisé les ingrédients par 2).

Bien mélanger.

Ajouter la levure chimique, la farine et le zeste de citron.

Amalgamer le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Si votre pâte est sèche, ajouter un peu de lait pour lier (astuce personnelle).

L'abaisser au rouleau et découper des gâteaux avec les moules à sablés.

Dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau ou du doigt.

Décorer selon vos envies, ici nous avons mis des perles de sucre, du cacao en poudre, des graines de sésame, des amandes effilées et de la noix de coco.

Cuire à four chaud (par contre je les ai mis à petit feu, TH3/4) pour préserver la cuisson.

Dès que les gâteaux se colorent légèrement, il faut qu'ils soient roses, surtout pas dorés, sortir du four immédiatement et laisser refroidir avant de les ranger dans une boîte métallique.

Bon appétit !