

Biscuits à la confiture



Ingrédients :

- . 200 g de farine
- . 125 g de sucre en poudre
- . 2 sachets de sucre vanillé
- . 100 g de beurre
- . 1 œuf
- . 50 g de poudre de noisettes
- . confiture au choix

Faire blanchir l'œuf et le sucre en les mélangeant énergiquement.
Ajouter progressivement la farine puis le beurre coupé en morceaux et la poudre de noisettes.

Etaler la pâte et découper les biscuits avec un emporte pièce.

Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettre au four 15 minutes à 180 °C.

Quand les sablés ont refroidi, les garnir de confiture et les assembler.