



Sablés vanille

Ingredients

110g de beurre
1 œuf
1 pincée de poudre de vanille
100g de sucre
260g de farine
60g de poudre d'amande

Étape de la recette

Préchauffer le four 180°C

Dans le bol mettre le beurre, le sucre et la pincée de vanille 30s/vitesse 3

Ajouter l'œuf 20s/vitesse 3

Verser la farine et la poudre d'amande 40s/vitesse 3.5

Étaler la pâte sur environ 0.3mm d'épaisseur et emporte-piçer

Enfourner 12 minutes