



Petits gâteaux

Petits sablés à la vanille



1h40 **30 min** **10 min** **1h** **383**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les sablés

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Lait demi-écramé**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Arôme naturel de vanille**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Découper le beurre ramolli en petits dés.
- 2 Mélanger dans un saladier la farine, le sel et le beurre. Malaxer du bout des doigts, jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- 3 Ajouter le lait, le jaune d'oeuf, les 2 sucres et la vanille liquide. Mélanger le tout afin de former une boule.
- 4 Envelopper la pâte dans du papier film. Laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir la pâte et la malaxer pour l'assouplir.
- 3 Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur d'1 cm environ.
- 4 Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce ou à défaut d'un verre retourné.
- 5 Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 minutes.

Décoller les sablés à l'aide d'une cuillère en bois et les

6 laisser refroidir sur une grille.