Sablés à la confiture

C'mon étiquette!

1 Mélangez les oeufs, le sucre et le beurre avec un peu de lait.
Une fois la pâte bien lisse, incorporez la farine et la levure.

2 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des ronds avec un emporte-pièce puis faites un trou au centre de la moitié d'entre eux avec un emporte-pièce plus petit. Déposez tous les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

3 Mettez au four 10 mn. Une fois les sablés refroidis, Saupoudrez les sablés troués de sucre glace et tartinez les autres d'une couche de confiture.
Posez les premiers par dessus et dégustez.

Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 10 mn

www.c-monetiquette.fr