

Petits sablés enfantins

Ingrédients pour une trentaine de petits sablés :

230 gr de farine

100 gr de beurre

90 gr de sucre en poudre

1 œuf

1 cuillère à soupe de lait

Pour garnir ces sablés : ganache au chocolat, confitures maison ...

Préparation :

Du bout des doigts incorporer le beurre coupé en petits morceaux à la farine pour obtenir un aspect sableux.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter l'œuf et le lait et travailler à peine la pâte pour obtenir une boule. Dès que la boule se forme ramasser la pâte entre vos mains pour la mettre en forme et cesser de la manipuler.

Garnir de cette pâte des moules souples aux alvéoles de la taille d'une bouchée.

Faire cuire au four à 150°C pendant 25 à 30 min jus qu'à une très légère coloration.

Laisser refroidir sur une grille.

Une fois refroidis, garnir ces petits sablés d'une ganache au chocolat, de confiture et laisser faire les plus petits selon leur envie...

<http://deliceyes.over-blog.org>