

Sablés au pralin et au miel

Pour environ 20 biscuits

1 œuf

50g de poudre d'amande

180g de farine

100g de beurre fondu

50g de pralin

60g de miel liquide

Mélangez l'œuf et le miel, ajoutez la poudre d'amande, la farine, le beurre fondu et le pralin.

Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et formez un boudin, laissez-le au congel pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

A la sortie du congélateur, découpez des rondelles de pâte d'environ 1 cm, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, aplatissez-les avec la paume de la main et enfournez à 180°C pendant 12 minutes.

Attention c'est chaud !!