

Sablés aux Amandes

Recette : Juliette G.



Ingrédients :

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre ramolli
- 1/2 cuillère à café de levure
- 2,5 cl alcool de votre choix (ex : crème d'amande)

Préparation :

- Battre 1 œuf avec 100 g de sucre
- Ajouter ½ pincée de sel , la farine , poudre d'amandes, Beurre ramolli, un peu d'alcool de votre choix.
- Rouler en boudin et découper
- Cuire au four à 180° pendant 10mn