**Petits biscuits sablés aux amandes**

 **Préparation 15 min Cuisson : 20 min**

**Ingrédients**

**Préparation**

**Pour une quarantaine de biscuits (selon la taille)**

500 g de farine de blé

250 g de beurre

2 œufs

140 g de sucre glace

2 c à café de levure chimique

150 g d’amandes mixées et torréfiées à sec

1 pincée de sel

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (TH : 6)**

Mettre dans  un saladier la farine, la levure chimique, le sucre glace, les amandes mixées et torréfiées à sec, la pincée de sel et mélanger. Creuser un puits,  incorporer  le beurre coupé en morceaux et travailler du bout des doigts. La texture doit être sableuse. Filmer et mettre au réfrigérateur 1h.

Prendre un morceau de pâte et l’étaler sur un plan de travail fariné, découper les biscuits avec un emporte pièces. Recommencer jusqu’à ce que vous n’ayez plus de pâte. Déposer les biscuits dans un plat recouvert de papier cuisson et enfourner pour 15 à 20 min environ.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita