

BISCUITS SABLES FOURRES OU PAS

INGREDIENTS :

150 gr de beurre
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf
300 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique

PREPARATION

METTRE 150 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé et 1 œuf dans le Thermomix. Mélanger **30 sec/vitesse 4**.

AJOUTER 300 grammes de farine et 1 cuillère à café de levure chimique dans le Thermomix. Mélanger **30 sec/vitesse 4**.

TRANSVASER le contenu du Thermomix sur du film étirable, ETENDRE votre pâte sur une épaisseur de 3 à 5 mm. RECOUVRIR de film étirable au contact, et placer une heure au réfrigérateur.

SORTIR la pâte du frigo. RETIRER le film étirable.

DECOUPER la moitié avec un emporte-pièce "plein" (pour faire les disques entiers), et l'autre moitié avec l'emporte-pièce complémentaire "troué" (pour faire les disques avec un trou). Les miens font les deux.

Le fait de les avoir mis sur un film étirable vous aidera à les PRENDRE plus facilement.

LES DEPOSER sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

METTRE dans le four préchauffé, mode chaleur tournante pendant 12 min à 180°C.

RECOUVRIR les disques troués de sucre glace, ou APRES si vous souhaitez que l'ensemble du biscuit soit poudré.

ASSEMBLER en déposant de la confiture sur le disque plein et en posant le disque troué par-dessus. .