

SABLÉS EN CŒUR À LA CONFITURE

Ingrédients :

- 1 œuf
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de beurre mou
- 170 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- confiture de fraise
- sucre glace

Cuisson :

- 10 minutes à 170°



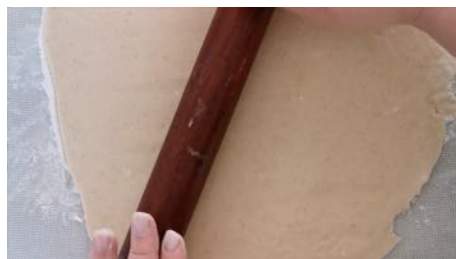
Placer dans un bol, l'œuf, le sucre et le sucre vanillé
mélanger



Ajouter le beurre
mélanger



Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger jusqu'à obtenir une pâte sableuse



Étaler la pâte assez finement



Détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce, puis découper des cœurs à l'intérieur des ronds
Seulement une partie des ronds



Cuire 10 minutes à 170°



Saupoudrer de sucre glace les cœurs, mettre de la confiture sur les ronds
poser les cœurs sur les ronds

