Mes jolis sablés à la confiture

#aufouretaujardin

Petits trucs à savoir : Pour 15 sablés environ (8cm de diamètre) / préparation 25 min. / cuisson 10 min.

Ingrédients :

300g de farine

1 pincée de sel

150g de beurre

80g de sucre glace

100g de sucre

1oeuf

Sucre glace et confiture pour le montage

×××

Pas à pas de la recette :

Mettre la farine, le sel, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sucre glace dans le bol d'un robot, puis mixer à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Incorporer alors l'œ uf entier, en mixant par à-coups, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Sortir les plaques du four et préchauffer ce dernier à 210°C. Tapisser les plaques de papier sulfurisé. Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 5mm.

Découper la pâte en disques à l'aide d'un emporte-pièce, et faire un trou au milieu de la moitié des sablés, avec un emporte-pièce plus petit. Disposer les sablés crus sur les plaques de cuisson, enfourner et cuire 10 minutes. Quand ils commencent à dorer, les sortir et les laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer les sablés troués de sucre glace, tartiner les sablés entiers de confiture, et poser les sablés troués sur les sablés à la confiture.

♡ Vous pouvez faire les sablés à l'avance et les Conserver quelques jours avant le montage dans une boîte hermétique !

® Les ateliers « au four et au jardin » sont conçus et organisés par **www.delicatessen factory.com**