



Ingédients

250 gr de farine
6 gr de levure chimique en
poudre
100 gr de sucre
1 pincée de sel
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
125 gr de sucre
Confiture de votre choix
Sucre glace (facultatif)

Astuce

L'emporte-pièce en forme de
Mickey est en vente dans la
boutique Chez Marianne
Souvenirs de Paris !

Biscuits pour les mamans

- Sur un plan de travail disposez la farine avec un puits au centre pour y ajouter l'œuf, le beurre très mou, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
- Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, enveloppez-la dans la pellicule alimentaire et laissez-la reposer une heure au réfrigérateur.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez la pâte. Avec un emporte-pièce plus petit, faites un trou au milieu de la moitié des sablés.
- Disposez les biscuits sur une plaque avec du papier four et enfournez à 180 C° pendant 15 minutes (Attention : si les biscuits commencent à dorer, ils sont prêts !)
- Une fois refroidis, saupoudrez les sablés troués de sucre-glace et tartinez les sablés entiers de confiture, puis superposez-les.

Bon appétit !