

SABLES LUNETTES



Préparer la pate sablée

- 300 gr de farine
- 150 gr de beurre très mou
- 150 gr de sucre glace
- 3 gr de levure chimique
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

Mélangez les produits et « fraisez »
Pour ce faire écrasez la pâte en étalant
avec les paumes de main.

Ajoutez si besoin un peu d'eau au fur et à mesure
Faites cette opération plusieurs fois puis formez une boule ou un
boudin
Emballez dans un film alimentaire et laissez reposer au frigo env. 1 h.

Puis :

Étalez la pâte sablée - découpez des ronds ou ovales
Un sur deux sera perforé de deux petits trous
Cuire à 170/180°
Posez les gâteaux non découpés sur votre plan de travail
Sur chaque garnir de gelée,
ajoutez le sablé perforé, garni de sucre glace,
Remplissez les alvéoles de gelée de fruits

Astuce

*Ne jetez pas vos gousses de vanille. Après avoir récupéré les graines,
Faites-les sécher enrobées de sucre.
Il suffira ensuite de pulvériser le tout pour utilisation future.*