

Sablés aux amandes de Josette

« RV balade » à Thorigny-sur-Oreuse - le 4 mars 2019

Ingrédients (pour une vingtaine de sablés)

Pâte sablée:

- . 100gr de beurre mou
- . 100gr de farine
- . 100gr de sucre roux

Garniture:

- . 2 cuillères à soupe de miel liquide
- . 50gr de beurre
- . 100gr de sucre
- . 125gr d'amandes effilées
- . *Facultatif:* 3 pincées de cannelle

Etapes de préparation :

- Dans un grand bol mixer la farine, le sucre et le beurre jusqu'à obtenir des miettes.
- Disposer du papier cuisson au fond d'un moule carré. Y verser la préparation.
- Tasser du bout des doigts puis mettre à cuire 15 minutes au four th.6.
- Pendant ce temps, mettre dans une casserole le beurre en morceau, le sucre et le miel. Faire fondre le mélange à feu doux.
- Lorsque le mélange est bien lisse ajouter les amandes.
- Sortir le sablé du four puis verser dessus la préparation aux amandes. Remettre à cuire un quart d'heure.
- Une fois refroidi, couper le sablé en petits carrés.

Régalez-vous!