

# Les biscuits type sablés de Thérèse

RV balade à Vareilles 12 décembre 2011

## **Ingrédients :**

- . 450 gr de farine,
  - . 1 paquet de levure alsacienne,
  - . 1 œuf, 200 grs de sucre en poudre,
  - . 120 gr de beurre,
- (il est possible de rajouter du rhum).

## **Etapes de préparation :**

- Mettre la farine et la levure dans une terrine ,
- Faire un creux pour mettre l'œuf,
- Ajouter les 200 grs de sucre en poudre et battre l'ensemble.
- Ajouter les 120 grs de beurre à température ambiante (sortir le beurre le matin) et mélanger.
- Mettre 1 heure au réfrigérateur.
- Faire des tas épais de 10 cm avec des ronds dans la pâte.
- Faire cuire 5 à 10 min à four bien chaud (th 6 -200° )