

## Biscuits sablés au beurre par (et pour) LUCAS

Pour 50 biscuits

1 oeufs

120g de sucre 1 sachet de sucre vanillé

250g de farine

125g de beurre

- . Mélanger œuf, 1 pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé
- . Ajouter la farine puis mélanger avec les doigts pour obtenir du sable
- . Ajouter le beurre coupé en dés pour obtenir une pâte homogène
- . Frapper la pâte en la lançant de main en main jusqu'à obtenir une pâte régulière.

Laisser reposer 15 MN au frigo

- . Préchauffer le four à 180°C

Étaler de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie. Étaler sur 5 millimètres d'épaisseur.

Faite les figures que vous souhaitez.

Mettre au four pendant 15 mn

Bon appétit