

## Sablés à la confiture

(environ 30 pièces avec 250 g de farine)

### Ingrédients

250 g de farine

125 g de sucre en poudre

1 œuf

100g de beurre

1 pincée de sel



Préparer la pâte sablée : mélanger les ingrédients secs puis l'œuf et le beurre. Former une boule et la mettre au frais 2 heures avant de l'étaler sur 2 millimètres d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce préparer les biscuits : pour la moitié d'entre eux, faire un trou au centre pour y mettre la confiture.

Mettre sur plaque et cuire à 180° pendant 15 minutes.

Laisser refroidir. Au centre des biscuits placer 1 petite cuillère à café de confiture ou de gelée.

Sur les biscuits percés, tamiser un peu de sucre glace, puis les placer sur les biscuits garnis de confiture.