

Bienvenue chez Christhummm

~~ Sablés ~~

*Avec ou sans
confiture
selon
les goûts !*



180 g de beurre pommade
90 g de sucre glace
2 blancs d'œufs
280 g de farine
1 cc levure chimique

Confiture

Battre au fouet le beurre pommade avec le sucre glace

Incorporer, toujours au batteur, les blancs d'œufs

et enfin la farine avec la levure

Mettre la pâte dans la poche à douille et former des petits tas de pâte

Faire un petit trou afin de mettre un peu de confiture au centre

Cuisson 12 mn environ selon les fours à 180°