

Sablés au miel



INGREDIENTS :

100 g de sucre, 100 g de miel, 125 g de beurre, 300 g de farine, de la vanille ou une cc de rhum.

PREPARATION :

Préchauffer le four (180°)

Faire fondre à feu doux le beurre avec le sucre et le miel

Hors du feu rajouter la farine et le parfum

Etaler directement sur un plaque huilée avec les mains (5mm d"paisseur pas plus)

Marquer la séparation des sablés en carrés avec le dos d'un couteau ou une spatule fine

Cuire four chaud 10mn environ. Laisser à peine coloré sinon c'est trop dur.

Finir de séparer les carrés après cuisson



<http://katarinetta.canalblog.com/>