

Sablés Breton

Ingrédients

300 gr de farine

1 petite cc de levure chimique

200 gr de sucre

6 jaunes d'oeufs

240 gr de beurre demi-sel mou

Malaxer tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Mettre une cuillère à soupe de pâte dans des moules à tartelettes (pour ma part carrées et cannelées de Demarle)

Aplatir légèrement à l'aide du dos de la cuillère

Cuire four chaud 180° entre 15 et 20 mn

Laisser refroidir avant de manipuler

