



## *Petits Sablés à la Vanille à la Presse à Biscuits*

Pour 50-60 petits biscuits

250g farine  
1 pincée de poudre à lever  
175 g de beurre mou  
1 pincée de sel  
100 g de sucre  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
1 oeuf

Faire fondre le beurre au micro-onde

Ajouter le sucre, le sel et les œufs.

Bien mélanger (Fouet mécanique) jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et mousseux.

Ajouter la farine tamisée et la poudre à lever ainsi que l'extrait de vanille.

La pâte ne doit pas coller aux doigts.

Remplir la presse à biscuits avec la pâte, puis déposer de la pâte par clic sur une plaque à gâteau propre et sèche mais **NON** graissée.

Cuire 10 à 13 minutes à 180°C. Surveiller et sortir les biscuits quand le bord commence de colorer.