

MES BISCUITS CŒUR

INGRÉDIENTS



De la confiture de fraise



1 bel œuf



1 belle pincée de sel



125 g de beurre mou



240 g de farine avec levure intégrée



60 g de sucre



30 g de poudre d'amandes



1 gousse de vanille

Préparation :
30 minutes

Cuisson :
15 minutes

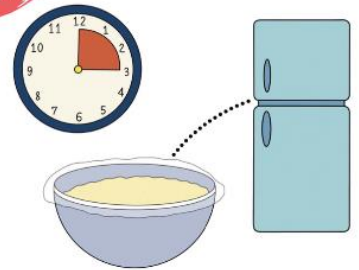
PRÉPARATION



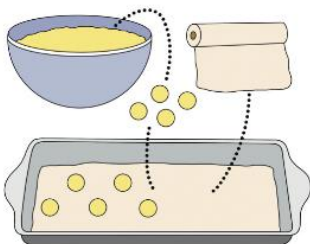
1. Dans un saladier, mélange le beurre, le sucre et la vanille. Ajoute l'œuf tout en continuant de mélanger.



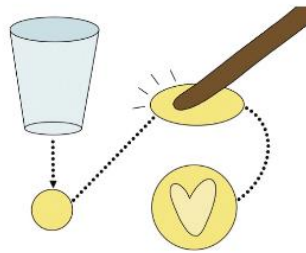
2. Ajoute la farine, la poudre d'amandes et le sel. Mélange jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.



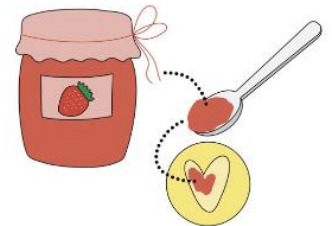
3. Mets la pâte au frais pour 15 minutes.



4. Forme des boules de la taille d'une noix. Pose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



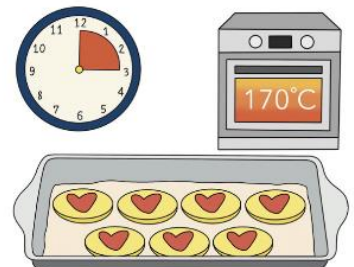
5. Avec un verre, presse chaque boule pour les aplatir. Avec le manche d'une spatule, appuie pour former un cœur



6. Remplie les cœurs de confiture à la fraise.



8. Laisse refroidir les biscuits puis saupoudre de sucre glace. C'est prêt !



7. Enfourne pour 15 minutes à 170°C. Les sablés doivent être à peine dorés.