



## Sablés squelettes



4 pers



30 mn

### Les ingrédients

- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- Sucre glace

### La recette

#### Etape 1

Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à ce que la préparation blanchisse, puis ajouter la farine et le sel. Lorsque le mélange est homogène, incorporer l'oeuf et mélanger de nouveau.

#### Etape 2

Rouler la pâte en boule, la recouvrir de film alimentaire, puis la laisser reposer au moins 30 minutes.

#### Etape 3

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur environ et découper dedans 4 gros sablés en forme de bonhomme. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, puis enfourner pour 10 minutes environ (ils doivent être juste dorés).

#### Etape 4

Sortir les sablés du four et les laisser complètement refroidir. Mélanger du sucre glace avec un peu d'eau puis, à l'aide d'un cure-dents, décorer les sablés squelettes.

