



Sablés à l'orange



6 pers



20 mn



30 mn

Les ingrédients

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à s. de fleur d'oranger
- 1 œuf
- 150 g de beurre
- Sel

La recette

Etape 1

Dans un récipient, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter la fleur d'oranger.

Mélanger ensuite avec l'œuf et le beurre fondu.

Laisser reposer environ 30 mn.

Etape 2

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Étaler la pâte sur une surface farinée pour obtenir une épaisseur d'au moins un demi-centimètre.

Etape 3

À l'aide d'emporte-pièces, découper des biscuits et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

