

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.