

# Les biscuits type sablés de Thérèse

RV balade à Vareilles 12 décembre 2011

## Ingrédients :

- . 450 gr de farine,
- . 1 paquet de levure alsacienne,
- . 1 œuf, 200 grs de sucre en poudre,
- . 120 gr de beurre,  
*(il est possible de rajouter du rhum).*

## Etapes de préparation :

- Mettre la farine et la levure dans une terrine ,
- Faire un creux pour mettre l'œuf,
- Ajouter les 200 grs de sucre en poudre et battre l'ensemble.
- Ajouter les 120 grs de beurre à température ambiante (sortir le beurre le matin) et mélanger.
- Mettre 1 heure au réfrigérateur.
- Faire des tas épais de 10 cm avec des ronds dans la pâte.
- Faire cuire 5 à 10 min à four bien chaud (th 6 -200° )