**Sablés**

Ingrédients

100 gr de beurre mou

100 gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 oeuf

250 gr de farine

La pointe d’une cuillère à café de levure chimique

Travailler le beurre avec les sucres

Ajouter l’œuf

Incorporer la farine et la levure

Pétrir afin d’obtenir une boule

Mettre au frais 30 mn

Etaler la pâte au rouleau et découper à l’emporte pièce

Cuire four chaud 180° entre 10 et 15 mn suivant la grosseur

Les sablés durciront en refroidissant