

Biscuits sablés à la confiture de fraise

TRÈS FACILE

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 10 MIN

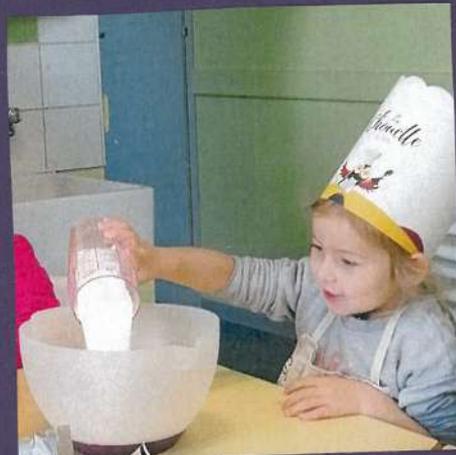
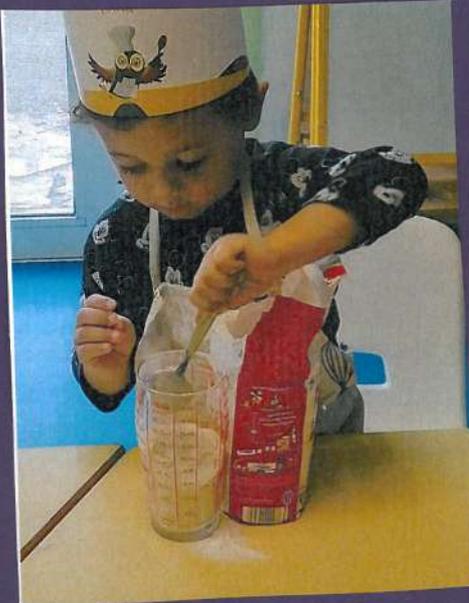
INGRÉDIENTS

POUR 20 À 30 BISCUITS

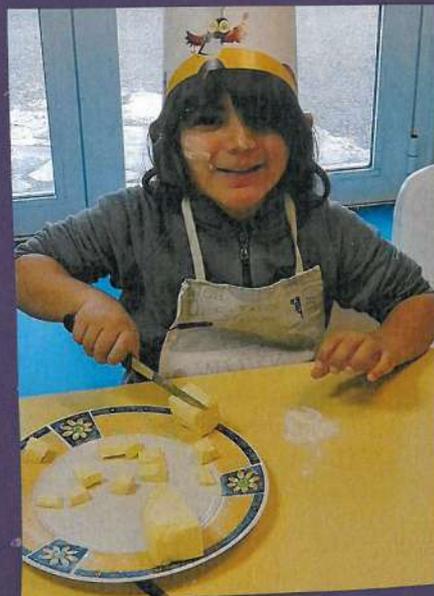
- 200 g de farine de blé T65
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre doux
- 1 œuf moyen
- 1 petit pot de confiture de fraise

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre.



2. Coupez le beurre en petits dès et incorporez-les à la farine en émiettant du bout des doigts pour sabler la pâte.



3. Incorporez l'oeuf battu et mélangez jusqu'à avoir une boule de pâte.



4. Filmez-les et réservez-la au réfrigérateur 30 min.



5. Etalez la pâte sur une épaisseur d'1/2 cm sur un plan de travail fariné. Découpez les biscuits à l'aide des emporte-pièces scrapcooking : découpez un premier biscuit en appuyant sur la base du découpoir. Découpez un second biscuit en appuyant sur la base et le poussoir de l'emporte-pièce.



6. Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire 10 min dans le four préchauffé à 180°C.



7. A la sortie du four, laissez les biscuits refroidir. Puis garnissez les biscuits entiers de confiture et refermez avec les biscuits creusés.



