

# Les sablés à l'ancienne

## Ingrédients:

- 250g de beurre ramolli
- 250g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500g de farine



## Recette:

- Mélanger le sucre ramolli, le sucre, puis ajouter les oeufs et le sucre vanillé.
- Ajouter progressivement la farine.
- Rouler en boule et laisser au frais 4h.
- Etaler la pâte au rouleau sur 4mm d'épaisseur et y découper des formes diverses à l'emporte- pièce.
- Préchauffer le four à 180° et cuire environ 10 min, puis laisser refroidir sur une grille.



**BON APPETIT !**