

# LES PETITS SABLÉS DE MARCELLE



- Pour 30 pièces environ
- Épaisseur : 4 à 6 mm, selon les goûts
- Cuisson : 10 min ou plus, selon le four

## Ingrédients :

- 150 g de beurre en crème
- 100 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 50 g de noisettes moulues
- 50 g de Maïzena
- 200 g de farine

## Préparation :

- Mélanger le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé
- Ajouter l'œuf et mélanger
- Ajouter les noisettes moulues et mélanger
- Ajouter la Maïzena et la farine : bien mélanger
- Mettre au frais environ 1 heure
- Abaisser sur 4 à 6 mm selon les goûts
- Découper à l'emporte-pièces
- Faire cuire à 180°C pendant 10 min ou plus, selon le four