



Mes sablés à la vache qui rit

Ingrédients : pour 30 biscuits (j'ai doublé les doses par 2)

- 3 portions de la vache qui rit
- 90 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre semoule
- 1 pincée de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 200 g de farine
- 20 g de sucre semoule pour la décoration

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier, mélangez le fromage, le beurre, le sucre et la vanille. Nous avons choisi de doubler les doses par 2 afin d'avoir encore plus de sablés ;o)

Travaillez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une crème bien lisse. Rym a mélangé à l'aide d'une cuillère en métal.

Ajoutez la levure et la farine tamisées. Mélangez puis formez un pàton.

La pâte est très agréable à travailler et il n'est pas nécessaire de fariner votre plan de travail.

Mettez les 20 g de sucre dans une assiette plate.

Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail puis découpez avec un emporte pièce de votre choix.

Mettez la face de chaque biscuit sur le sucre puis les placez sur une plaque allant au four. Vous pouvez les serrer car ils ne gonflent que très peu.

Mettez les biscuits à cuire pendant 12 mn au TH 6. Ils doivent encore être mous quand vous les sortez du four, c'est normal, ils vont durcir après.

Les biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique.