

## Sablés aux noix (Véronique)

Préchauffer le four à 150°

Dans un saladier, mélanger dans l'ordre :

100 gr de beurre ramolli (non fondu)

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre en poudre

1 œuf entier

110 gr de farine + ½ sachet de levure chimique

100 gr de noix mixées grossièrement

Mettre au frigo 1 à 2 heures

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Former des toute petites boules de pâtes.

**Mettre au four 15 minutes à 150°**

(les bords des sablés doivent être dorés)

Dès la sortie du four, mettre les sablés sur une grille

(ils durcissent vite)

Les conserver dans une boîte en fer)