Sablés fenêtre à la confiture

Des biscuits sablés fourrés de confiture de framboise, saupoudrés de sucre glace. Parfaits pour le goûter et à faire avec les enfants.

15 personnes	30 min préparation	12 min cuisson	42 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de confiture de framboises

Préparation

1. Mettre le beurre, le sucre glace, l'œuf et la vanille dans le bol.
   20 sec / vitesse 4
2. Ajouter la farine et pétrir.
   25 sec / vitesse pétrin
3. Filmer la pâte et la laisser reposer 30 minutes au frais.
4. Étaler à 3 mm et découper des ronds. Évider le centre de la moitié d'entre eux.
5. Cuire 10 à 12 minutes à 180°C et laisser refroidir.
6. Tartiner les ronds pleins de confiture, poser les ronds évidés et saupoudrer de sucre glace.

Le conseil de Tiha
Assemble les sablés juste avant de les manger, ils resteront croquants.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.