

Sablés à l'orange

6 pers | 20 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à s.de fleur d'oranger
- 1 œuf
- 150 g de beurre
- Sel

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, mélanger la farine, la levure,le sucre et le sel. Ajouter la fleur d'oranger.
Mélanger ensuite avec l'œuf et le beurre fondu.
Laisser reposer environ 30 mn.

Etape 2

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Étaler la pâte sur une surface farinée pour obtenir une épaisseur d'au moins un demi-centimètre.

Etape 3

À l'aide d'emporte-pièces, découper des biscuits et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient
légèrement dorés.