

# Biscuits sablés alsaciens {Butterbredele}

## Ingrédients

- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre fin
- 250 g de farine
- 1/2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel



+1 œuf ou un peu de lait pour la dorure

Préchauffez le four th.180°C.

## Préparation:

1. Mélanger la farine, les sucres, la levure et le sel.
2. Ajoutez les œufs puis le beurre mou coupé en dés.
3. Pétrir à la main ou au robot pour obtenir une pâte souple. Filmez et laissez reposer la pâte minimum une heure au réfrigérateur.
4. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau sur 5 mm d'épaisseur.

Découpez les formes à l'aide d'un ou plusieurs emporte-pièces.

Déposez chaque biscuit sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Dorez les biscuits avec un œuf battu ou un peu de lait à l'aide d'un pinceau.

5. Enfournez pendant 10 minutes. Les sablés doivent rester clairs à la cuisson.