Sablés de l'Intyamon

-

Pour environ 50 pièces
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 à 8 min
Ingrédients

- 250 g de farine
- 100 g d'amandes moulues
- 200 g de beurre
- 70 g de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.
Aplatir la pâte (environ 7 mm d'épaisseur) et découper des rondelles à l'aide d'un petit verre à vin blanc.
Poser sur une plaque beurrée et cuire au four à 200° C environ 5 à 8 min. Le sablé doit rester blanc.
Tremper le dessus du biscuit encore chaud dans du sucre mélangé à du sucre vanillé.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.