

# Sablés de l'Intyamon



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5-8 min**

## **Ingrédients**

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

## **Préparation**

Mélanger tous les ingrédients. Aplatir la pâte (env.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° env. 5 à 8 min. Le sablé doit rester blanc. Tremper le dessus du biscuit encore chaud dans du sucre mélangé à du sucre vanillé.

*Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.*