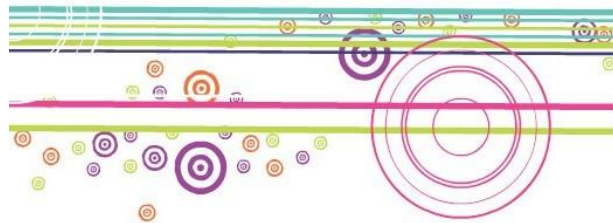


SABLÉS AU KINDER

Ingrédients :

- * 250g de farine
- * 125g de beurre
- * 70g de sucre
- * 1 jaune d'œuf
- * 5cl de lait
- * 1 pincée de sel
- * 2 kinder maxi
- * 1 jaune d'œuf pour la dorure



Préparation :

- 1/ Mélanger ensemble la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre mou, le jaune d'œuf et le lait.
- 2/ Travailler la pâte jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé.
- 3/ Fariner légèrement la pâte et la travailler à la main pour former une boule bien lisse.
- 4/ L'étaler sur un plan de travail fariné et découper des ronds dedans à l'aide d'un emporte-pièce.
- 5/ Déposer un carré de kinder sur la moitié des ronds de pâte puis refermer les sablés avec l'autre moitié des ronds.
- 6/ Découper des formes dans les sablés à l'aide d'un emporte-pièce, ou souder les bords du bout des doigts tout simplement.
- 7/ Badigeonner de jaune d'œuf et cuire environ 20 minutes à 180° sans préchauffer le four.

Bon appétit !!!