

Sablés à l'orange

Pour 40 sablés :

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
100 g d'écorces d'oranges confites
1 oeuf entier
150 g de beurre



Dans un récipient, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.

Ajoutez les écorces d'orange coupées en petites morceaux.

Mélangez ensuite avec l'œuf et le beurre fondu.

Laissez reposer environ 30 min.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Étalez la pâte sur une surface farinée pour obtenir une épaisseur d'au moins un demi-centimètre.

A l'aide d'emporte-pièces, découpez des biscuits et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement.