

Les sablés de l'Aïd



Ingrédients :

250g de beurre, 2 œufs, ½ verre de sucre glace,
½ verre d'huile, 1 sachet de sucre vanillé, 2 càs de maïzena,
650g de farine, 1/3 de verre d'eau de fleur d'oranger.

Malaxer le tout pour obtenir une pâte homogène.

Etaler, découper et disposer sur une plaque à four.

Faire cuire à 160° et sortir dès que les sablés sont dorés.

Bonne dégustation !