

Sablés poneys

Ingrédients :

200g de beurre mou
150g de cassonade
50g de sucre roux
1 oeuf moyen
200g de farine

Préparation :

Préchauffez le four à 190c (thermostat 6-7).

Mélangez le beurre mou, la cassonade, le sucre roux tout doucement avec une cuillère en bois.

Ajoutez l'oeuf progressivement.

Ajoutez la farine, jusqu'à ce que tout soit homogène et malaxez avec les mains, si la pâte n'est pas assez ferme rajoutez de la farine.

On étale la pâte au rouleau en laissant 1cm d'épaisseur et hop on sort nos emportes-pièces.

Avec ces emportes pièces c'est facile on appuie et on tamponne avec le visage après.

On soulève délicatement avec une spatule et on pose sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

On met au four pendant 10 à 12 minutes

