

## Sablés aux Amandes

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 15 sablés de 30 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 mn à 180°



### Ingrédients :

- 90 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
  - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 90 gr d'amandes en poudre
- 110 gr de farine de blé
- 60 gr d'huile
- 1/2 cac d'extrait d'amande amère
- 75 ml de lait végétal
- 20 gr d'amandes effilées

### Préparation :

1. Mélanger dans un saladier le sucre, les amandes en poudre et la farine
2. Ajouter l'huile, l'extrait d'amande amère et le lait puis mélanger
3. Faire 15 tas sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, les aplatir et leur donner une forme ronde
4. Ajouter par dessus les amandes effilées et appuyer légèrement pour les inscrire
5. Enfourner 20 mn à 180°