



Sablés au miel

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 100 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 5 g de poudre à lever
- 1 c.a.s de miel
- 50g de flocons d'avoine
- 100 g de farine

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients
2. Façonner des petites boules
3. Disposer sur une plaque de cuisson, les aplatir avec la paume de la main
4. Cuire 15-20 minutes à 180°C



Variantes :

Ajouter des zestes de citron !

