

Environ 12 à 16 sablés

Sablés au cœur fondant



- 1** Mélangez le beurre mou et le sucre glace. Dans un autre récipient, mélangez l'extrait de vanille et un œuf.



- 2** Incorporez les deux préparations ensemble et y ajouter la farine, la levure et le sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réservez au frais pendant 15 minutes.



- 3** Étalez la pâte sur environ 2 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles de pâte afin de recouvrir les 2 carrés de chocolat.



- 4** Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez les biscuits. Enfournez 10 à 15 minutes à 180°C.

