



## Sablés pas parfaits mais sans gluten

Pour une trentaine de sablés:

- 125g de beurre demi sel mou
- 100g de sucre de canne
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 oeuf
- 250g de farine sans gluten (farina de Schar aujourd'hui)

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à former une boule et laisser la reposer 2 heures au frais.

Préchauffer le four th 6-7 (th 200°C)

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et faites des formes à l'emporte pièce.

*J'avoue que j'ai eu du mal à former la boule et j'en ai fait deux.*

*Puis quand j'ai voulu étaler la pâte, cela n'a pas été si simple. Finalement, j'ai étalé à la main après avoir étalé un certain nombre de sablés au rouleau à pâtisserie. Mes sablés en ont été plus réussis.*

Poser les sablés sur une plaque à pâtisserie et enfourner ces sablés une dizaine de minutes.

Les placer sur une grille pour qu'ils refroidissent.

