

## **Butterplätzchen (petits sablés)**

### **pour la pâte :**

**400 g de farine  
270 g de beurre  
175 g de sucre  
1 sachet de sucre  
vanillé  
1 oeuf  
1 pincée de sel  
1 zeste de citron**

### **pour la décoration :**

**un peu de sucre**



- mélanger tous les ingrédients à la main en travaillant le beurre à froid (l'écraser avec une fourchette)
- former une boule et mettre la pâte au frais pendant 30 min
- à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm
- utiliser des emporte-pièces pour découper des formes
- poser sur une plaque beurrée
- faire cuire au four préchauffé à 180° (temps de cuisson environ 4 min, les gâteaux doivent être dorés)
- passer les gâteaux encore chauds dans du sucre