

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