SpRitz maison

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 10 / 12 minutes par fournée**

**Ingrédients pour une vingtaine de biscuits**

- 180g de beurre doux

- 125g de sucre

- 250g de farine

- 1 œuf

- 1 sachet de sucre vanillé

- 80g de poudre d'amande

- un peu de lait pour délier la pate

- sel

**Préparation** :

Travailler le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé à l'aide d'une fourchette pendant 5 bonnes minutes. Ajouter une pincée de sel dans cette préparation.

Casser l'œuf, l'ajouter et mélanger énergiquement pour obtenir une pate homogène. Enfin verser la farine en plusieurs fois (en remuant bien entre chaque ajout) et la poudre d'amande.

Vous devez obtenir une pate homogène mais pas trop épaisse. Verser donc un peu de lait si votre pate n'est pas assez souple (ce que j'ai fait).

A l'aide d'une poche à douille avec embout cannelé, former des zigzag de pate sur du papier cuisson. Laissez libre court à votre imagination !

Enfourner pour 10 / 12 minutes les sablés à 180° ou thermostat 6 jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Sortir et laisser refroidir pour qu'ils durcissent.

Conserver 2/3 jours dans une boite métallique

