

Biscuits sablés

Portions: Environ 12 biscuits)

Ingrédients:

- 1 tasse de margarine
- 2/3 de tasse de sucre
- 1 petite compote de pommes individuelle
- 1 c. à soupe d'essence de vanille
- 2 1/2 tasses de farine
- 1c. à thé de poudre à pâte
- Sucre pour saupoudrer



Préparation:

- Préchauffer le four à 325F
- Dans un bol, fouetter la margarine, le sucre et l'essence de vanille.
- Ajouter la compote de pommes et fouetter.
- Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
- Ajouter les ingrédients secs au mélange humide.
- Mixer le tout.
- Mettre un papier parchemin sur une plaque à pâtisserie.
- Faire des boules de pâtes et les répartir sur la plaque.
- Écraser un peu les boules à l'aide du dos d'une cuillère.
- Cuire au four de 8 à 10 minutes.
- Saupoudrer de sucre.
- Laisser tiedir quelques minutes.