

## - SABLÉS VITRAUX -

Pour 20 gateaux env.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

300 gr de farine

100 gr de beurre

130 gr de sucre

3 c à s de lait

1 oeuf

zeste de citron

Des bonbons acidulés de couleur transparents ou des berlingots

emporte-pièce étoile ...

### [RECETTE]

Dans un bol, mettre la farine, le sucre, le zeste du citron, le beurre coupé en morceaux, l'œuf et le lait. Pétrissez de façon à obtenir une boule. Filmez et placez la pâte 30 mn au réfrigérateur, elle sera plus facile à travailler. Pendant ce temps, réduire les bonbons en petits morceaux à l'aide d'un pilon. Préchauffez votre four à 190°C. Sortez la pâte du réfrigérateur. Étalez la pâte sur 0.5 cm de hauteur et à l'aide d'emporte pièce, découpez les formes que vous voulez. Evidez le centre de chaque forme avec un emporte-pièce plus petit et placez chaque biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson. Avec une paille, faites un trou pour passer un ruban ou pas. Déposez au centre de chaque biscuit de la poudre de bonbon. Enfourez pour 10min environ selon votre four.

Sortez les biscuits du four et laissez les refroidir pour que le bonbon durcisse bien.

