

Ghoriba sablee

Soumis par Administrator
03-07-2008
Dernière mise à jour : 05-12-2008

Ingrédients:

pour 4 personnes

300 g de farine

200 g de beurre

150 g de sucre en poudre

Préparation :

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter le beurre ramolli

Pétrir longuement (avec un peu de beurre si nécessaire).

Former une boule et laisser reposer deux heures.

Prélever des petites boules de la grosseur d'un oeuf. Aplatir chaque boule pour lui donner la forme d'un macaron.

Les aligner sur plaque farinée.

Faire cuire à four moyen pendant vingt minutes.