# recette de sablés à la confitureSablés à la confiture

**Ingrédients**

* 500g de beurre
* 500g de sucre
* 2 kilos de farine
* 1 litre d’œufs
* 1 levure chimique
* 1 kilo de confiture de fraises
* Sucre glace

**Déroulé**

1. Mélanger le sucre et le beurre. Ajouter les œufs et bien mélanger.
2. Ajouter la farine et la levure. Mélanger jusqu’à obtention d’une boule de pâte.
3. Etaler la pâte sur le plan de travail. Découpez des ronds avec un emporte-pièce puis faire un trou sur la moitié d’entre eux avec un emporte-pièce plus petit. Déposez les sablés sur une plaque de cuisson.
4. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes. Une fois refroidis, étaler la confiture sur les sablés pleins et saupoudrer les sablés troués de sucre glace. Empiler les sablés troués sur les pleins.

***C’est prêt !***