

Sablés à la Vache Qui Rit

Ingrédients pour environ 30 sablés :

3 portions de Vache Qui Rit
90g de beurre ramolli
60g de sucre
1 gousse de vanille
1 cuillère à café de levure chimique
200g de farine
20g de sucre pour la décoration
Une pincée d'amour

Préchauffez votre four à 180°C

Dans un grand saladier, mélangez le fromage, le beurre, le sucre et la vanille. Travaillez le tout juste obtenir une crème bien lisse. Ajoutez la levure et la farine tamisées. Mélangez puis formez un pâton.

Mettre 20g de sucre en poudre dans une petite assiette plate.

Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné puis découpez avec un emporte-pièce de votre choix. Mettez la face de chaque biscuit sur le sucre puis placez les sur une plaque allant au four.

Mettez à cuire pendant 12 min.