

Ingrédients :

- Pâte sablée
- Confiture de mirabelles

<http://serenamente.fr/>

Recette : **Sablés coulants à la mirabelle !**

Préparation :

- Étaler la pâte sablée
- Découper les sablés avec un emporte-pièce
- Penser à avoir un nombre pair de sablés
- Une face avec un motif
- Une face sans motif
- Disposer du papier sulfurisé sur la plaque
- Mettre les sablés sur la plaque

Cuisson :

- 5-10 minutes (à surveiller) à 200°

Assemblage :

- Poser une face simple
- Ajouter de la confiture de mirabelles
- Poser une face avec motif



Serenamente ©

