

SABLÉS SANS BEURRE



2 oeufs

125 g sucre

1 sucre vanillé

1 verre d'huile

400 g farine

100 g Maïzena

1 levure chimique

- 1. Battre les oeufs, le sucre et le sucre vanillé.**
- 2. Ajouter l'huile et continuer à fouetter.**
- 3. Mélanger la farine, la Maïzena et la levure chimique.**
- 4. Ajouter progressivement au mélange liquide.**
- 5. Étaler la pâte sur 3 mm, découper des ronds.**
- 6. Cuire à 200°C 10 -12 minutes.**