



Sablés Spitzbuben végans

Ingrédients pour 12 sablés environ

Pâte

300 g	de farine
50 g	d'amandes en poudre
80 g	de sucre glace
1 cuillère à café	de sucre vanillé
zeste de citron	
175 g	de margarine végétale ou de beurre végan
3 cuillères à soupe	de lait végétal

Garnissage

100 g	de confiture
-------	--------------

Préparation

Étape n° 1

300 g de farine, 50 g d'amandes en poudre, 80 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café de sucre vanillé, zeste de citron
Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Étape n° 2

175 g margarine végétale, 3 cuillères à soupe de lait végétal
Incorporer la margarine et le lait végétal aux ingrédients secs et travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mettre la pâte en boule et placer au frais pendant 1 heure environ.

Étape n° 3

Un peu de sucre glace
Préchauffer le four à 180°C. Saupoudrer de sucre glace le plan de travail et étaler la pâte sur 3 mm environ. Découper des formes à l'emporte-pièce en faisant autant de sablés pleins que de sablés avec trou. Déposer les sablés sur une plaque de cuisson préparée, et faire cuire au centre du four préchauffé pendant 10 minutes environ.

Étape n° 4

100 g de confiture, un peu de sucre glace
Avec un couteau, étaler la confiture sur le sablé plein servant de fond puis déposer dessus le sablé avec trou. Pour finir, saupoudrer les Spitzbuben de sucre glace.