



Ingrédients

250 gr de farine
125 gr de beurre
125 g de sucre
1 oeuf
1/4 c à c de sel
Glaçage :
60 gr sucre glace
1 blanc d'œuf

Mettre tous les ingrédients dans le robot et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule. La mettre dans un papier cellophane et une heure au frais.

Étaler la pâte et découper des formes à l'emporte pièce.

Mettre sur une plaque beurrée et farinée et mettre au four th 6/7 pdt 20 min.