

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Accompagné d'un thé, d'un café ou même d'un verre de lait, **à toute heure de la journée**



200 g de beurre salé bien froid
120 g de sucre
300 g de farine
75 g de farine de riz
1 cc d'extrait de vanille
1 oeuf

Préchauffez le four à 160°.

Dans le bol mixeur, ajoutez tous les ingrédients. Je vous conseille de couper le **beurre en petit carré**. Mélangez pour obtenir une pâte sablée.

Déposez sur votre plan de travail légèrement fariné la pâte et faites des **boulettes** de la taille d'une grosse noix. Vous pourrez en faire entre **25 et 30**.

Déposez-les sur une plaque recouverte de **papier sulfurisé**.



Avec une **fourchette**, faites une marque sur chaque boulette.

Enfournez pour 20-25 minutes, mangez !

Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par du **gingembre râpé** (50 g) ou des **zestes de citron** (1 citron). Vous trouverez facilement de la farine de riz dans les magasins bio ou dans les épiceries asiatiques.