

Lunettes au chocolat et à la confiture

Ingrédients /pour 8 personnes

Pour 24 lunettes :

- .500 g de farine
- .150 g de sucre
- .150 d'huile
- .3 œufs
- .1 sachet de sucre vanillé
- .1 sachet de levure chimique
- . confiture au choix ou nutella
- . sucre glace (pour décorer)



PREPARATION

- 1) Dans un saladier, battez les œufs entiers avec les sucres et l'huile. Ajoutez en plusieurs fois la farine et la levure. Mélangez tout d'abord à la cuillère puis terminez avec les mains. Formez une boule.
- 2) Divisez la boule en 2 ou 3 (ce sera plus facile à étaler). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle soit assez fine (environ 3 mm, si vous voulez des sablés croquants) ou un peu plus épaisse pour des sablés plus moelleux.
- 3) Découpez des ronds à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce (ou d'autres formes au choix) et sur la moitié de ces ronds, découpez 2 ou 3 petits ronds à l'aide d'un dé à coudre ou d'un emporte-pièce plus petit.
- 4) Posez-les sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium et faites cuire 10 minutes à 170°C. Surveillez la cuisson car plus les sablés sont fins et plus ils colorent vite. Prolongez la cuisson s'ils sont plus épais. Laissez refroidir.
- 5) Faites le montage : tartinez les disques sans trous avec une bonne cuillère à café de confiture (ou de Nutella). Saupoudrez les disques avec des trous de sucre glace et assemblez les deux.

