



Les lunettes framboise/nutella de Rym

Ingrédients : pour environ 25 lunettes de taille moyenne

- 500 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g d'huile
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique de 15 g
- gelée de framboise et nutella

Préparation :

Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec le sucre et l'huile. Rym les a mis tous d'un coup. Elle a utilisé le batteur électrique.

Ajoutez la farine tamisée en plusieurs fois ainsi que la levure. Elle l'a fait en 3 fois. Mélangez d'abord à la cuillère ou à la spatule puis terminez avec vos mains.

Formez une boule, que vous diviserez en 2 ou 3 pour faciliter l'étalage.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte assez finement (environ 3 mm) si vous voulez des sablés croquants ou un peu plus épaisse si vous les aimez plus moelleux. Rym n'a pas eu besoin de fariner son plan de travail car la pâte est très malléable.

Découpez des ronds à l'aide d'un verre ou d'autres formes à l'aide d'un emporte pièce. Sur la moitié de ces ronds, découper 2 ou 3 petits ronds à l'aide d'un dé à coudre ou d'emporte pièce plus petit. Rym a utilisé un moule à dziriettes (en forme de fleur) et un embout de seringue à pâtisserie pour faire le trou au milieu. Et elle a utilisé un verre pour découper des ronds qui serviront pour le dessous des gâteaux.

Disposez-les sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et faites cuire une dizaine de minutes à 170°C soit TH 4. Surveillez la cuisson à la fin, pour ne pas qu'ils colorent trop, plus les sablés sont épais et plus il faut de temps de cuisson.

Laissez refroidir. Procédez ensuite au montage : Tartinez d'une bonne cuillerée à café de gelée les disques pleins que vous aurez retourné auparavant.

Ajoutez alors le disque troué sur le dessus et assemblez-les. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace sur le dessus, Rym ne l'a pas fait car c'est déjà assez sucré. Servi avec un bon thé vert à la menthe, hummm c'est un délice ! Bon appétit !