

Torno (les sablés)



Ingrédients (8 personnes):

3 oeufs
1 verre à thé marocain d'huile
1 verre à thé marocain de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 sachets de levure chimique
2 cuillerées à soupe bien remplies de miel (non liquide, bien épais)
farine
2 jaunes d'oeufs et un emporte pièce pour la décoration.

Préparation:

Dans une terrine ou une MP, mélanger les oeufs, l'huile, le sucre, la vanille, la levure chimique et le miel, bien battre ces ingrédients et rajouter petit à petit la farine jusqu'à ce que la pâte soit malléable (pas épaisse, ni trop molle).

Etaler-la sur une table avec un rouleau à pâtisserie d'une épaisseur de 4 mm.



Couper des rond de 3 cm de diamètre.

Puis appuyer avec l'emporte pièce pour lui donner une forme et un dessin.

Badigeonner la surface de jaune d'oeuf



et enfourner 15 minutes

Mots-clés: [miel](#), [recette algérienne](#)