BISCOTTINI SABLÉS

Ingredienti:

- 300g. di farina,
- 200g. di burro,
- 100g. di zucchero,
- un pizzico di sale.

Con questa pasta potrete preparare biscottini di ogni forma, molto friabili. fate ammorbidire il burro a lieve calore, lavoratelo sulla spianatoia con una lama di coltello insieme con la farina e con lo zucchero, badando anche, se alla fine lavorate la pasta con le mani, di non farla diventare elastica.
Fate una palla che lascerete riposare per qualche ora, stendete la pasta all'altezza di mezzo cm. e tagliate i biscotti a vostro piacere. Questa pasta serve anche per le crostate di frutta.