**Sablés aux cacahuètes**

Ingrédients  pour 80 pièces vous pouvez diviser si vous en voulez moins.

A conserver dans une boite qui se ferme bien.

250g de beurre en pommade

280 g huile végétale (tournesol ou colza)

4 œufs

280g de sucre

1 kg de farine

22 g de levure chimique (2 sachets)

300 g de cacahuètes torréfiées et mixées grossièrement

Préparation

Dans un saladier, malaxer le beurre avec le sucre, rajouter les œufs et mélanger.

Rajouter l’huile, mélanger.

Rajouter les cacahuètes et mélanger

A la fin rajouter la farine et la levure chimique. Mélanger le tout jusqu’à l’obtention d’une pate légère.

Faire des petites boulettes légèrement aplaties, plaquer séparément et cuire à 180°