

# Biscuits aux figues

Préparation : 20 min

Repos : 30 min

Cuisson : 14 min

Quantité : 10

## Ingédients

### *Pour les biscuits :*

- 160 g de farine
- 160 g de farine complète
- 80 g de sucre
- 6 cl d'eau
- 100 g de margarine (végétale!)

### *Pour la purée de figues :*

- 30 g de sucre
- 200 g de figues (~6)

## Préparation

Mélanger les farines et le sucre.

Ajouter la margarine coupée en petits morceaux.

Ajouter l'eau.

Former une boule, couvrir de film alimentaire et mettre au frais pendant au moins 30 min.

Mixer les figues et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte en rectangle.

Couper les bords.

Étaler la purée de figues au centre.

Replier les bords.

Couper les sablés.

Mettre les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 15 min.

Mettre les sablés sur des voilettes et laisser refroidir.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 28 septembre 2019

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)