

Les sablés de Noël

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- un demi sachet de levure
- 150 g de beurre
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf



Ustensiles :

- Un saladier
- Un couteau
- Un fouet
- Un rouleau
- Des emporte-pièces
- Une plaque de cuisson

- 1 Mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure dans un saladier et mélanger.
- 2 Couper le beurre en morceaux.
- 3 Mélanger avec les doigts, le beurre et le contenu du saladier.
- 4 Ajouter les œufs et pétrir la pâte pour en faire une boule.
- 5 Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 6 Étaler la pâte puis découper les biscuits avec les emporte-pièces.
- 7 Mettre les sablés sur une plaque pour les cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

