

# Sablés de Noël

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé

## Ustensiles

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 rouleau à pâtisserie
- Des emporte-pièces
- Plaque de cuisson

- 1 Mélanger le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier.
- 2 Ajouter la farine et pétrir la pâte avec les mains.
- 3 Étaler la pâte avec le rouleau.
- 4 Découper des petits biscuits avec les emporte-pièces.
- 5 Placer les biscuits sur un plaque de cuisson huilée.
- 6 Mettre les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.

