

Sablés de Noël

Ingrédients

- 250 g de farine



- 125 g de sucre



- 150 g de beurre



- 1 œuf



- 1 sachet de sucre vanillé

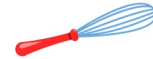


Ustensiles

- 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.

