
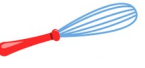





Sablés de Noël

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	Des empoite-pièces	1 plaque de cuisson

1		Mélange le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier.
2		Ajoute la farine et pétrir la pâte avec les mains.
3		Étale la pâte avec le rouleau.
4		Découpe des petits biscuits avec les empoite-pièces.
5		Place les biscuits sur un plaque de cuisson beurrée.
6		Mets les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.