

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

2

3

4

5

6



Mettre les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.

Ajouter la farine et pétrir la pâte avec les mains.

Placer les biscuits sur un plaque de cuisson huilée.

Étaler la pâte avec le rouleau.

Mélanger le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier.

Découper des petits biscuits avec les emporte-pièces.

Mettre les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.

Ajouter la farine et pétrir la pâte avec les mains.

Placer les biscuits sur un plaque de cuisson huilée.

Étaler la pâte avec le rouleau.

Mélanger le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier.

Découper des petits biscuits avec les emporte-pièces.