







Les sablés de Noël

<u>Ingrédients</u>	<u>Ustensiles</u>
125 g de beurre 	un saladier 
125 g de sucre 	un fouet 
250 g de farine 	un rouleau à pâtisserie 
1 œuf 	des emporte-pièces 
de la cannelle en poudre 	
1 sachet de sucre vanillé 	

Préparation :

Mettre le beurre à ramollir.

Casser l'œuf dans le saladier.

Ajouter le sucre et battre avec le fouet.

Couper le beurre en morceaux.

Ajouter le beurre et bien mélanger.

Ajouter la farine, la cannelle et le sucre vanillé.

Mélanger avec els mains.

Etaler la pâte au rouleau.

Découper les sablés avec les emporte-pièces.

Faire cuire à four moyen (125°) environ 7 minutes.

Bien surveiller, quand les sablés sont légèrement dorés, c'est prêt !