

Sablés de Noël



Ingrédients pour environ 30 pièces :

- . 250 g de farine
- . 100 g de sucre
- . 1 sachet de sucre vanillé
- . 125 g de beurre
- . 100 g d'amandes moulues ou de noisettes
- . 1 pincée de sel
- . 2 cuillères à soupe de crème fleurette
- . 1 pincée de levure chimique
- . des noisettes entières

Réaliser une pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients pour la pâte. Former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et la réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Entre temps, préchauffer le four à 180°C.

Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte. Découper les étoiles à l'emporte-pièce, les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ajouter au centre de l'étoile la noisette entière et laisser dorer au four une douzaine de minutes à mi-hauteur.

Les laisser refroidir une demi-heure sur une grille.