

SABLÉS DE NOËL



Pour 15 à 20 sablés :

Ingrédients :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 125g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Ustensiles :

- Saladier
- Couteau
- Cuillère en bois ou cuillère à soupe
- Rouleau
- Plaque de cuisson
- Emporte-pièces

Étapes de la fabrication

1. -Mélange la farine, le sucre, le sel puis ajoute l'œuf.
2. -Coupe le beurre en petits morceaux et laisse-le ramollir.
3. -Intègre petit à petit le beurre à la pâte. Rajoute éventuellement du chocolat en poudre, de la vanille ou des zestes de citron si tu souhaites les parfumer.
4. -Mélange à la main, jusqu'à obtenir une pâte homogène et forme une boule
5. -Saupoudre de farine le plan de travail et étale la pâte (5mm d'épaisseur).
6. -Découpe la pâte avec tes emporte-pièces.
7. -Dispose les différents sablés sur une plaque huilée ou antiadhésive.
8. -Fais préchauffer le four à 150°C (th.5).
9. -Fais cuire tes biscuits environ 10 min.
- 10.-Retire-les quand ils sont dorés.
11. -Décore-les si tu veux avec un nappage de sucre glace ou de chocolat.