LA RECETTE DE NOËL

Les Sablés de Noël

Ingrédients :

- 250g de Farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de sucre glace
- 100g de beurre ramolli
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- 2 jaunes d'oeufs



1. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, le sucre vanillé, et 1 pincée de sel. Faire un puits et ajouter les jaunes d'œufs, la crème. Ajouter le beurre ramolli et pétrir rapidement le tout. Amalgamer le tout et mettre en boule.
2. Laisser reposer 1 heure au frais.
3. Pour finir. Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur et utiliser des formes à l'emporte-pièces. Préchauffer le four à 180°. Enfourner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour 15 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille et ranger dans une boite hermétique.

Bon appétit!



