

Les sablés de Noël



QUANTITÉ

Environ 20 sablés



PREPARATION

10 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de farine
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 1 cuillère à café de mélange à pain d'épices
(vous pouvez aussi mettre uniquement de la cannelle)
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel



Dans un saladier, versez la farine, le sucre, le beurre coupé en cubes et les épices.

Malaxez à la main jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Ajoutez le jaune d'œuf et le sel et mélangez afin d'obtenir une boule de pâte.

Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 150°C.

Sur un plan de travail bien fariné, étalez assez finement votre pâte.

Avec des emporte-pièces, découpez vos biscuits et déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant 10 minutes environ à 180°C.

A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille.