



Sablés de Noël



Matériel:



FOUR



ROULEAU



SALADIER



CUILLÈRE



EMPORTE-PIÈCES ALIMENTAIRE



FILM

ALIMENTAIRE

Ingrédients:



FARINE



SUCRE



BEURRE



OEUF



SEL

Préparations:

1 - Mélanger 125g de beurre et 125g de sucre



2 - Ajouter 1 oeuf et mélanger à nouveau



3 - Ajouter 250g de farine et malaxer à la main



4 - Emballer la pâte dans un film alimentaire



5 - Réserver au frais pendant au moins une heure

6 - Étaler au rouleau sur un plan fariné



7 - Utiliser des emporte-pièces



8 - Mettre au four pendant 10 minutes à 180°

