

Des petits sablés de Noël



Nombre de personnes

8

Temps de préparation

30 minutes +
1 heure de repos

Temps de cuisson

15 minutes

Ingédients

- 120 g de beurre mou
- 70 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 200 g de farine

Au choix

- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- une cuillère à café d'un mélange de cannelle, de noix de muscade et de gingembre
- de l'arôme de vanille

Les étapes

1. Dans un saladier, verse le beurre mou, le sucre glace, le sucre vanillé, la poudre d'amande et le sel. Mélange bien à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir d'une pommade lisse et homogène. Verse l'arôme que tu aimes : cacao, vanille ou épices.
2. Ajoute l'œuf et mélange. Ajoute ensuite la farine tamisée, et mélange, mais sans trop travailler la pâte. Forme une boule et laisse-la reposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Préchauffe le four à 180° C. Farine ton plan de travail et étale ta pâte. Découpe des formes à l'aide d'emporte-pièces. Pose-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourne-les pendant 15 minutes.