

LES SABLES DE NOËL

• Les ingrédients

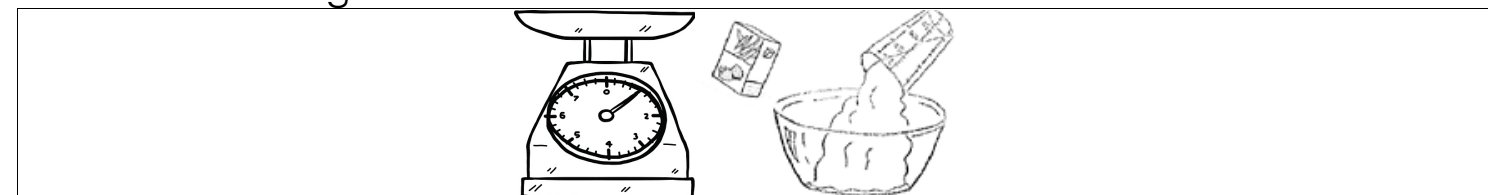
		
175 g de sucre en poudre	250 g de farine	125 g de beurre mou
		
	1 œuf	

• Les ustensiles

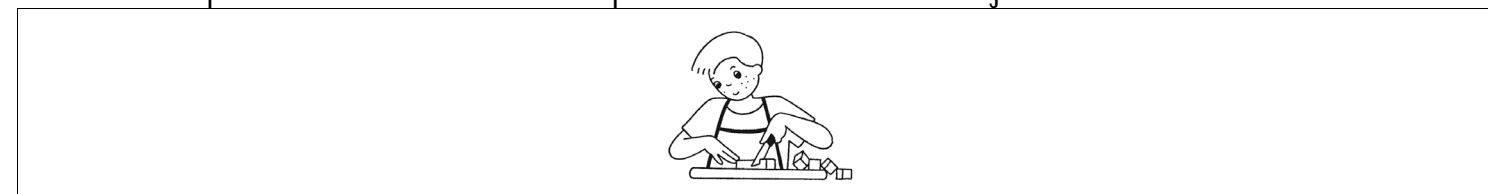
		
Un rouleau à pâtisserie	Un saladier	Un couteau
		
Une cuillère	Emporte pièce	Une plaque
		
Une balance	Un four	

• Les étapes

1. Peser les ingrédients et les verser dans le saladier.



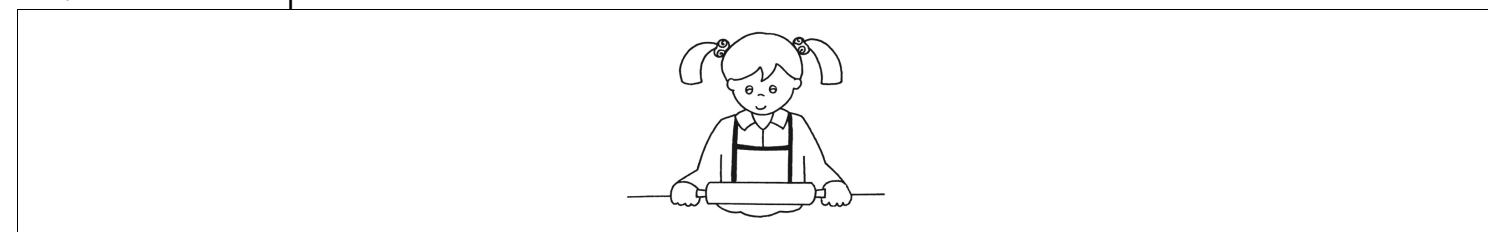
2. Couper le beurre mou en petits morceaux et ajouter dans le saladier.



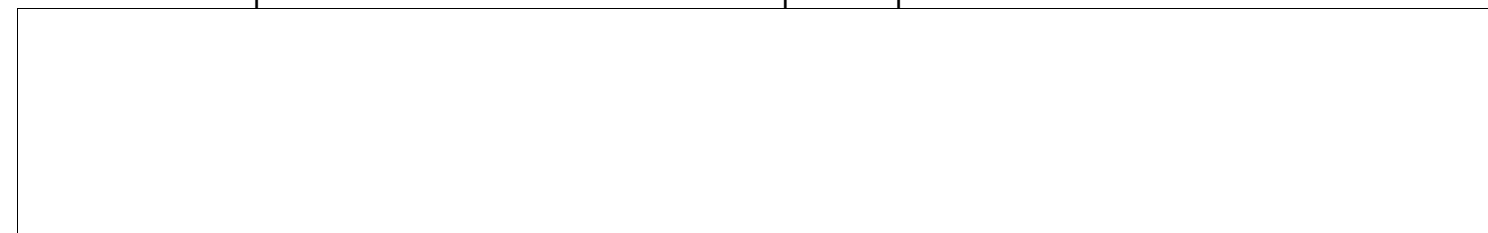
3. Malaxer le tout avec les doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte.



4. Étaler la pâte.



5. Découper des formes avec des emporte-pièces.



6. Poser les formes sur la plaque à pâtisserie. Badigeonner au pinceau de jaune d'œuf.

Mettre au four 10 à 12 m à 200 C°.

