





LES SABLES DE NOËL

• Les ingrédients

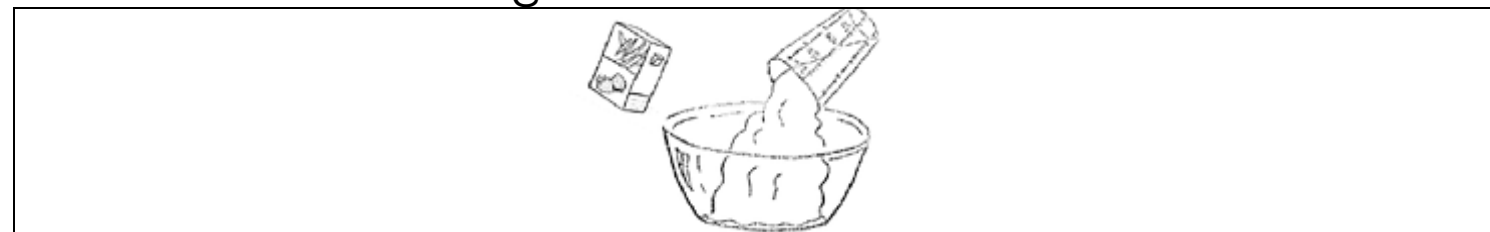
		
200 g de sucre en poudre	500 g de farine	300 g de beurre mou
		
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger	4 jaunes d'œufs	2 sachets de sucre vanillé

• Les ustensiles

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

• Les étapes

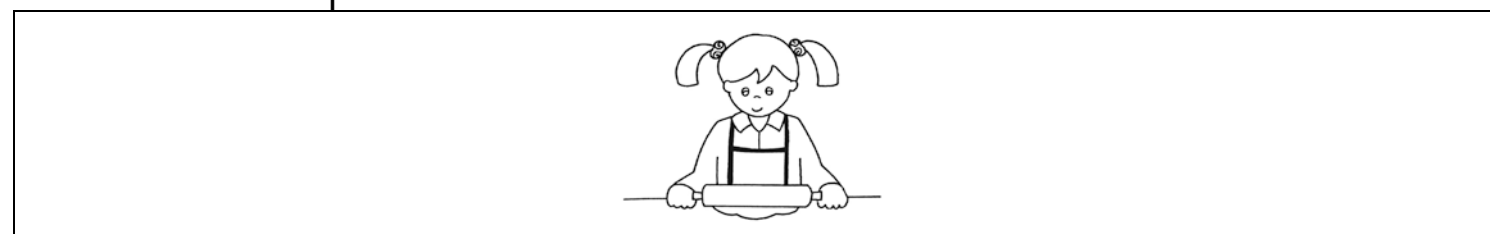
1. Verser tous les ingrédients dans le saladier.



2. Malaxer le tout avec les doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte. Mettre la boule dans le réfrigérateur.



3. Étaler la pâte.



4. Découper des formes avec des emporte-pièces.



5. Poser les formes sur la plaque à pâtisserie. Mettre au four 10 à 12 m à 200 C°.

