

Sablés de Noël

Ingrédients pour environ 16 sablés :

1 œuf

125 g de sucre

1 pincée de sel

250 g de farine

125 g de beurre

Mélange d'épices pour pâtisseries

1- Mettre l'œuf, le sucre, la farine, le beurre et le sel dans un saladier. Mélanger le tout avec les doigts. Si la pâte est friable, ajouter un peu d'eau.

2- Étaler la pâte avec le rouleau.

3- Découper les sablés avec les emporte-pièces.

4- Placer les sablés sur une plaque de cuisson.

5- Enfourner à 180°. Les sortir quand les bords sont dorés.