

# Biscuits de Noël



## Ingrédients :

- 180 g de farine



- 120 g de sucre



- 3 jaunes d'œuf



- 90 g de beurre



- Smarties



## Ustensiles :

- Emporte pièce



- Verre mesureur



- Bâtonnets en bois



- Du papier sulfurisé



- Un rouleau à pâtisserie



Préparation : 15 minutes | Cuisson : 10 minutes

1. Préchauffer le four à 200°C

2. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes. Le mettre dans un grand bol.

3. Ajouter la farine, le sucre et le jaune d'œuf. Bien mélanger avec une cuillère en bois.

4. Poser la boule de pâte sur une grande feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'une autre feuille et étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

5. Enlever la feuille du dessus.

6. A l'aide d'emporte-pièces, former les sablés. Et insérer le bâton au bas des sablés.

7. Faire cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes.

8. Laisser tiédir et décorer de bonbons