

Sablés de Noël

| Les ingrédients | | Les ustensiles |
|--------------------------|---|--|
| 300 g de farine |  | 1 saladier  |
| 120 g de sucre |  | 1 bol  |
| 2 oeufs |  | 1 fourchette  |
| 170 g de beurre |  | 1 cuillère en bois  |
| 1 c à c de levure |  | 1 râpe  |
| 60 g de poudre d'amandes |  | 1 rouleau à pâtisserie  |
| 1 citron |  | des emporte pièces  |
| 1 orange |  | du papier cuisson  |
| | | 1 plaque de cuisson  |

Déroulement

Mélanger la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes dans le saladier.



Casser les œufs et les battre dans un bol



Ajouter les œufs puis le beurre mou dans le saladier



Mélanger à la fourchette puis pétrir pour former une boule



Râper la peau de l'orange et du citron pour récupérer les zestes, et les ajouter à la pâte



Étaler la pâte avec le rouleau sur 5 mm d'épaisseur



Découper des formes à l'emporte pièce et les disposer sur une feuille de cuisson



Faire cuire environ 10 minutes à 180 °C

