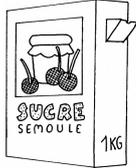
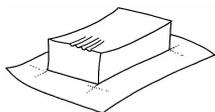
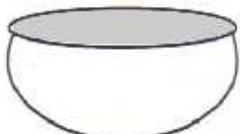
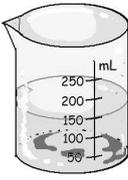
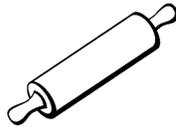




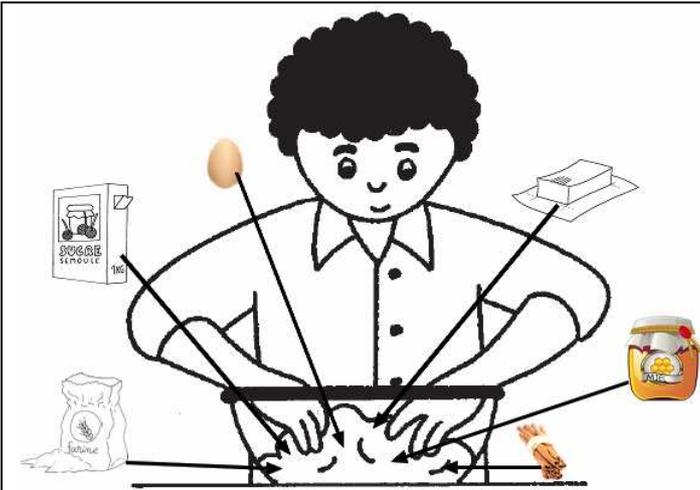
Ingrédients :

- 250gr de 
- 110gr de 
- 110gr de 
- 1 
- 1  de  en poudre
- 2  de 

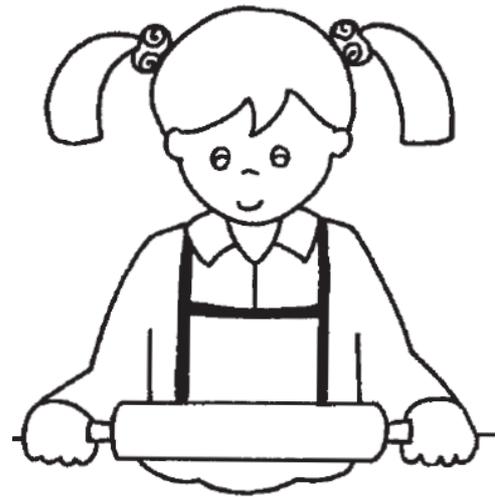
Ustensiles :

-  Un saladier
-  Un verre doseur
-  Une cuillère à café
-  Une cuillère à soupe
-  Un rouleau à pâtisserie
-  Des emporte-pièces
-  Un four

Préparation :



1. Dans un saladier, mélanger avec les mains le beurre ramolli, l'oeuf, le sucre, le miel, la farine et la cannelle.



2. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.



3. Découper les formes avec les emporte-pièces.



4. Placer les sablés sur la plaque du four et faire cuire 10 minutes thermostat 5.