

Recette des petits sablés de Noël

Ingrédients :

250 g de beurre
200 g de sucre en poudre
400 g de farine
150 g d'amandes en poudre
2 œufs entiers
2 sachets de sucre vanillé
2 cuillères à café de cannelle en poudre



Mélanger 250 g de beurre tempéré, découpé en petits dés et 200 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter 400 g de farine et 150 g d'amandes en poudre puis 2 œufs entiers sans cesser de mélanger.

Verser ensuite 2 sachets de sucre vanillé et 2 cuillères à café de cannelle en poudre, puis remuer.

Former une boule de pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant une nuit.

Préchauffer le four à 180 °C.

Sortir la pâte du réfrigérateur, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur.

Découper la pâte avec les emporte-pièces.

Beurrer la plaque et déposer les biscuits. Passez du jaune d'œuf battu dessus et enfourner 10 à 12 minutes.



Recette des petits sablés de Noël

Ingrédients :

250 g de beurre
200 g de sucre en poudre
400 g de farine
150 g d'amandes en poudre
2 œufs entiers
2 sachets de sucre vanillé
2 cuillères à café de cannelle en poudre



Mélanger 250 g de beurre tempéré, découpé en petits dés et 200 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter 400 g de farine et 150 g d'amandes en poudre puis 2 œufs entiers sans cesser de mélanger.

Verser ensuite 2 sachets de sucre vanillé et 2 cuillères à café de cannelle en poudre, puis remuer.

Former une boule de pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant une nuit.

Préchauffer le four à 180 °C.

Sortir la pâte du réfrigérateur, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur.

Découper la pâte avec les emporte-pièces.

Beurrer la plaque et déposer les biscuits. Passez du jaune d'œuf battu dessus et enfourner 10 à 12 minutes.

