
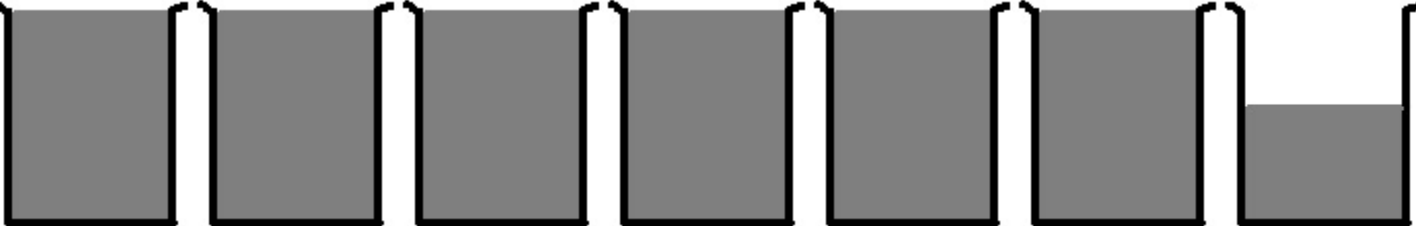





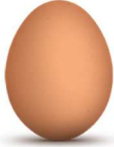



# Sablés de Noël au chocolat

FARINE		
SUCRE		
CHOCOLAT EN POUDRE		
BEURRE		250 g
ŒUF		2
SUCRE VANILLE		2

**Matériel :** saladier, fourchette, rouleau à pâtisserie, emporte-pièces, plaque à four

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, sucre, chocolat en poudre, sucre vanillé, œuf, beurre.

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Découper la pâte avec des emporte-pièces.

Cuisson : 15 min à 200°C