



RECETTE DE SABLES



Ingrédients



500g de farine



250g de sucre



250g de beurre



2 œufs



75g de poudre d'amandes



1 pincée de sel

Ustensiles



1 saladier



1 rouleau à pâtisserie



1 verre mesureur



Des emporte-pièces



1 cuillère en bois



1 couteau



1 plaque de cuisson



1 rouleau de papier cuisson

ETAPES

①



Mettre la farine dans un saladier et faire un creux au centre.

②



Ajouter le sel, le sucre, la poudre d'amandes et les 2 œufs.

③



Bien mélanger.

④



Couper le beurre en morceaux.

⑤



Malaxer afin d'obtenir une belle boule de pâte.

⑥



Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

⑦



Découper la pâte
avec des emporte-pièces.

⑧



Placer du papier cuisson sur la plaque du four
et y déposer les formes obtenues.

⑨



Faire cuire pendant environ 15 minutes
à 180 degrés.



C'est prêt !
Bon appétit 😊