

RECETTE DE SABLES



Ingrédients

Ustensiles



500g de farine



250g de sucre



250g de beurre



2 œufs



75g de poudre d'amandes



1 pincée de sel



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



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











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





(4

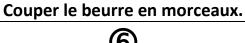


Bien mélanger.





Malaxer afin d'obtenir une belle boule de pâte.





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



Découper la pâte avec des emporte-pièces.







Faire cuire pendant environ 15 minutes à 180 degrés.





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



C'est prêt! Bon appétit ☺