



Sablés de Noël

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1/2 cuillerée à café de levure chimique
- 125 g de beurre demi-sel
- 1 œuf



Mélange à la main farine et beurre découpé en petits morceaux, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoute le sucre et la levure. Mélange.

Bats l'œuf et ajoute-le.

Mélange et malaxe jusqu'à obtenir une pâte souple.

Laisse reposer 30 minutes.

Déroule la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur, découpe-la avec des emporte-pièces de Noël. Et fais cuire 10 minutes à 150°C (demande de l'aide à un adulte).

