



Recette des petits sablés de Noël



Temps de préparation : 20 minutes



Ingrédients :

- 300 g de farine
- 75 g de sucre
- 150 g de beurre
- un peu de lait



Ustensiles :

- un grand saladier
- un verre mesureur
- un rouleau à pâtisserie
- des emporte-pièces
- un couteau
- du papier sulfurisé
- un pinceau

Préparation :



Mélanger avec les doigts la farine, le sucre et le beurre ramolli et coupé en morceaux dans le grand saladier jusqu'à l'obtention d'une boule ;



Etaler la pâte sur la table avec le rouleau à pâtisserie (jusqu'à un cm d'épaisseur);



Découper les sablés à l'aide des emporte-pièces ;



Badigeonner les sablés de lait avec le pinceau ;



Poser les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien ;



Faire cuire les sablés au four pendant 10 minutes (thermostat 7).



Bon appétit !

