

# SABLÉS DE NOËL

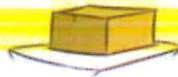
## INGRÉDIENTS



250g de farine



1 grosse pincée de sel



125g de beurre mou



de la vanille ou fleur d'oranger (facultatif)



1 œuf



1 cc de levure chimique



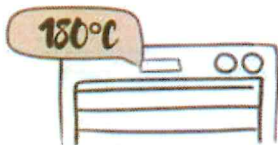
125g de sucre



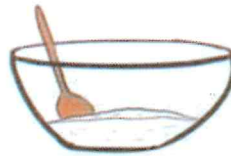
cannelle (facultatif)

UN JOUR UN JEU

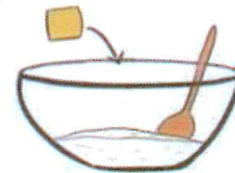
## PRÉPARATION



Préchauffer votre four à 180°C



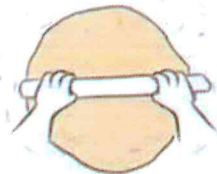
Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure + les épices (facultatif).



Ajouter le beurre en petits morceaux, mélanger.



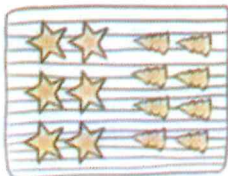
Ajouter l'œuf et mélanger à la main puis mettre au frais (1h minimum).



Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur 1/2 cm.



Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.



Les placer sur une plaque de cuisson et enfourner pour 10/15 minutes.



Laisser refroidir les sablés. Les décorer si vous le souhaitez.



Régalez-vous !