

Sablés de Noël

-  250 g de farine
-  125 g de beurre mou
-  125 g de sucre
-  1 oeuf
-  1 cuillère à café de cannelle
-  1 pincée de sel
-  des emporte-pièces



1 Je mélange

Mélange la farine, le sucre et la pincée de sel dans un saladier puis ajoute le beurre mou, l'œuf et la cannelle.

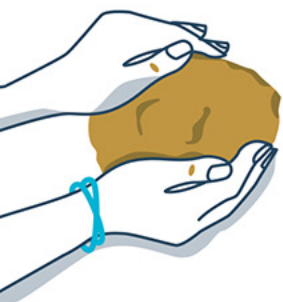
2 Je fais une boule

Malaxe le tout avec tes mains jusqu'à obtenir une pâte homogène. Attention, ça colle !

Forme une boule avec la pâte et enveloppe-la dans un film plastique.



Laisse reposer ta pâte au réfrigérateur pendant environ **30 minutes**. Tu peux en profiter pour terminer ta lettre au Père Noël !



3 Je crée des formes

Demande à un adulte de **préchauffer le four à 180°C** (thermostat 6).

Mets de la farine sur une table ou un plan de travail et étale ta pâte dessus.

Pour des sablés super gourmands, pense à bien garder une épaisseur de 5 mm.

Découpe des formes dans la pâte à l'aide de tes emporte-pièces d'environ 5 mm.



4 Je cuis

Place les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et demande à un adulte de les **enfourner pour 12 à 15 minutes** (quand ils sont dorés, c'est gagné !).

Une fois sortis du four, laisse-les refroidir complètement sur une grille.

Miam ! C'est prêt !

