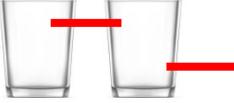


SABLÉS DE NOËL



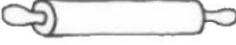
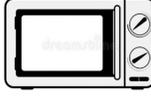
POUR 4 PERSONNES  x 4, 20 A 25 SABLÉS

INGREDIENTS : Pour la pâte

- 1- 125 g de farine  
- 2- 70 g de beurre  
- 3- 50 g de sucre  
- 4- Un jaune d'œuf : 
- 5- De la cannelle en poudre  
- 6- Une pincée de sel 

Pour le glaçage

- 1) Du sucre glace  , très peu d'eau  

- MATÉRIEL :** Un saladier  une cuillère en bois 
- Un rouleau à pâtisserie  du papier film 
- Un four  un frigo  des emporte-pièces 
- Du papier sulfurisé  une plaque de four 

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

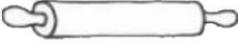
- Verser dans un saladier le beurre  + le jaune  d'œuf , mélanger 

- Ajouter la farine  +  Sucre +  +  

- Pétrir  faire une boule  filmer 

- Mettre au frigo  au moins une heure 

- Préchauffer le four à 180°  

- Étaler la pâte   découper des pièces avec les

emporte-pièces  

- Cuire 15 mn  

Pour le glaçage :

Mettre le sucre glace dans un bol     très peu d'eau

A la sortie du four recouvrir les gâteaux avec le glaçage

