

Les sablés de Noël

Profitez d'un moment pour **partager** une recette simple et facile à cuisiner avec vos enfants durant cette période féérique !

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 grammes de beurre ramolli
- 225 grammes de farine
- 1 œuf
- 100 grammes de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation (temps total de 30 min dont 10 min de cuisson) :

1 – Mélangez le beurre avec le sucre. Ajoutez la farine, l'œuf ainsi que le sucre vanillé. Vous devez obtenir une crème.

2 – Faites une boule avec la pâte et laissez reposer environ 1 heure dans le réfrigérateur.

3 – Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la. Avec des emporte-pièces de Noël, découpez des formes (0.5 cm d'épaisseur).

4 – Préchauffez votre four à 180°C, puis faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Vos sablés doivent devenir de couleur doré.

5 – Vous pouvez ensuite décorer vos sablés avec du sucre glace, avec des pépites de chocolat, du glaçage, ou autre décorations.

Dégustez !

