

Mes petites FICHES D'ACTIVITÉS



LES SABLÉS DE NOËL

Ingédients :

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

Préparation

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.

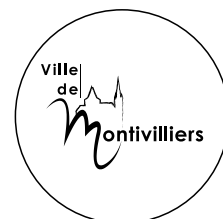
5 – Vous pouvez ensuite décorer vos sablés avec du sucre glace, avec des pépites de chocolat, du glaçage, ou autre décorations.

Dégustez !



29 rue Oscar Germain | 76290 Montivilliers
02 35 30 96 45

Lundi, mardi, jeudi : 8h15 à 12h30 et 13h30 à 17h
Mercredi et vendredi : 8 h 15 à 12 h 30



ville-montivilliers.fr

