

Sablés de Noël

Recette de fin d'année

Les enfants du multi-accueil **A Petits Pas** découvrent de nouvelles recettes.

ingrédients

- 100g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 30g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 70g de beurre en pommade
- 1 sachet de sucre vanillé
- Arôme vanille
- Décor



préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger le jaune, le sucre, la poudre d'amande.
- Ajouter la farine, le sucre vanillé et l'arôme.
- Incorporer le beurre en pommade.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Etaler la pâte (pas trop fine) et découper à l'aide d'emporte-pièces.
- Les déposer sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- Ajouter vos décors.
- Enfourner en surveillant la cuisson



astuces

Vous pouvez remplacer la vanille par de la cannelle.

