

## « Biscuits Sablés de Noël »



Préparation : 15 mm - Cuisson : 15 - 20 mm - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

### Ingrédients (pour 40 – 50 sablés environ) :

#### Pour les biscuits :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 125g de beurre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à c. de vanille en poudre ou 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. Cannelle en poudre (+/- selon les goûts)

## Préparation :

1. Faire deux préparations de pâte comme ci-dessous pour obtenir une série de biscuits à la vanille et une autre à la cannelle.
2. Mélangez le beurre et l'œuf à l'aide d'une cuillère en bois dans un saladier.
3. Ajoutez la farine, le sucre, et le sucre vanillé + la vanille dans la première préparation / Ajoutez la cannelle en poudre à la farine et au sucre dans la seconde. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule.
4. Filmez les deux boules de pâte et placez au frais 1h au moins.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Étalez la pâte et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces (sapin, étoiles, flocon, bonhomme pain d'épices...)



7. Déposez les sablés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
8. Cuisez 15 minutes environ.



> A retrouver sur notre boutique, les accessoires pour habiller vos biscuits (étiquettes et cordelette bicolore). <https://shop.fetesvousmeme.fr/categorie-produit/themes/noel/>