

SABLES DE NOEL

Pour 6 personnes – environ 50 sablés

Ingrédients :

200 g de farine

1 œuf

1 cuillère à café de cannelle en poudre

125 gr de beurre

100 gr de sucre de canne blond

Pour la décoration (facultatif) :

Vermicelles de couleur billes argentées – miel

Pour le Glaçage si souhaité : 250gr de sucre glace

Jus d'un demi citron

1 blanc d'oeuf

Colorant alimentaire rouge ou vert ou bleu

Matériels :

Papier cuisson ou plaque en silicone

Saladier

Plaque de cuisson

Four traditionnel

Emporte-pièces (sapin, étoile, bonhomme de neige, autres ...) OU un simple verre pour réaliser des ronds

Préparation 25min / Cuisson 10 min / Attente 15min

