

FICHE RECETTE

Sablés de Noël

Ingredients

Pour environ 85 biscuits

300g de farine à gâteau

60g de poudre d'amande

150g de sucre

120g de beurre

2 œufs

Optionnel : Epices de votre choix.

Procédure

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amande.
2. Dans un second saladier, mélanger votre beurre mou avec vos œufs.
3. Incorporer l'ensemble du second saladier dans le premier. Malaxer avec les mains jusqu'à obtenir une boule de pâte uniforme.
4. Laisser la pâte 1h minimum au frigo.
5. Vous pouvez maintenant étaler la pâte sur un set de table enfariné et créer vos formes. Pour plus de facilité, n'hésitez pas à remettre de la farine de temps en temps.
6. Placer vos biscuits crus au frigo une demi heure puis enfourner 5 à 8 minutes à 200°.

