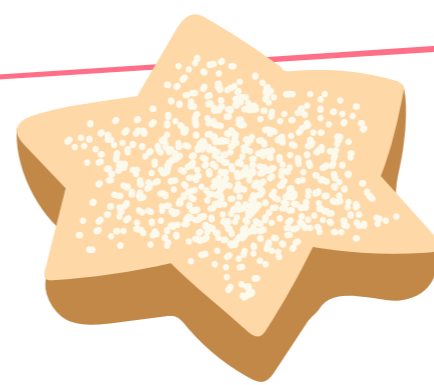


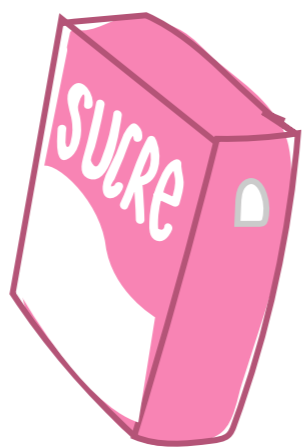
Les sablés de Noël



C*mon
etiquette!

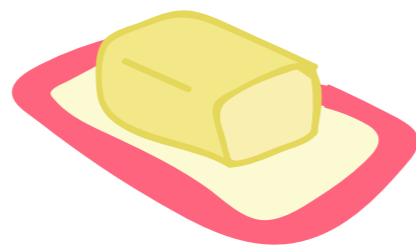
- 1 Mélangez le sucre, le sel et les beurres ensemble. Puis, ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

50 g de sucre
en poudre

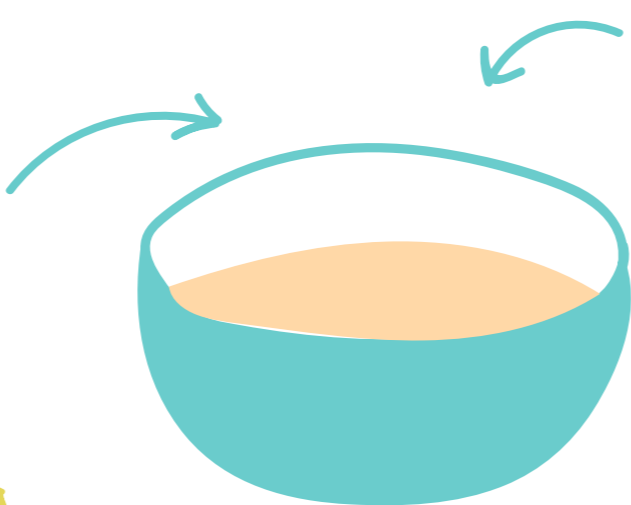


1 pincée de sel

60 g de
beurre doux



ET 60 g de
beurre salé

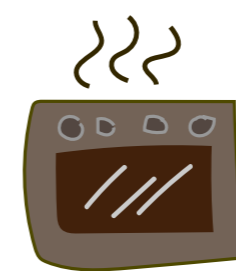
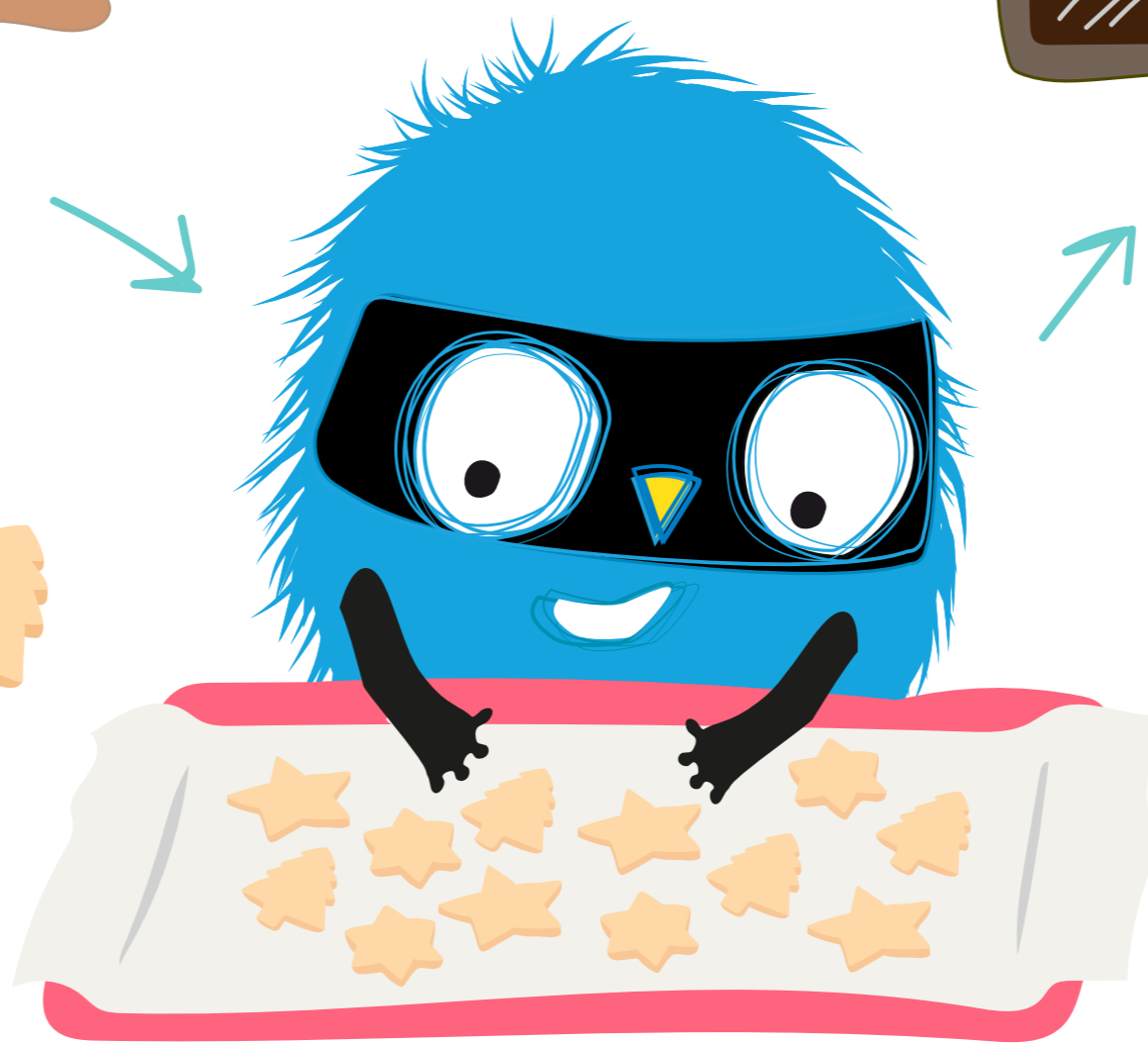
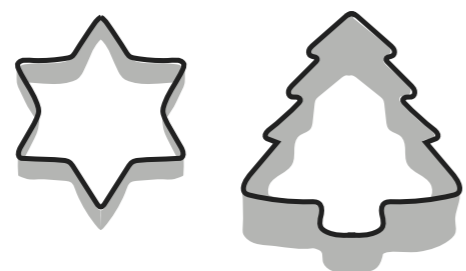
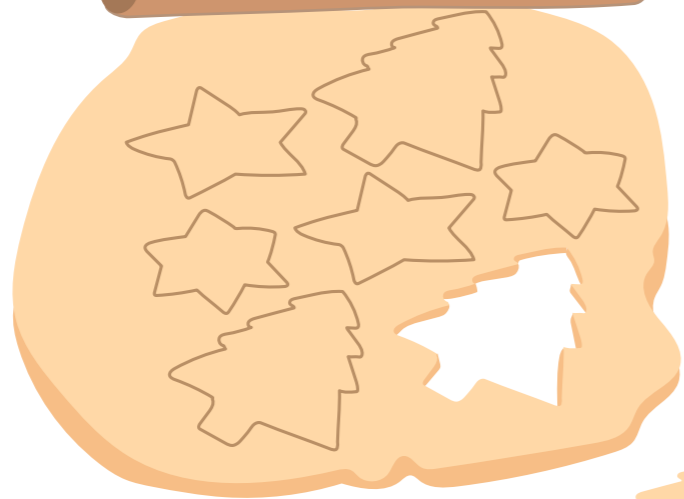


180 g de
farine

ASTUCE

Décorez avec
du sucre glace.

- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail afin d'obtenir 1 petit cm d'épaisseur. Découpez les sablés avec des emporte-pièces et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez en surveillant la coloration.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 25 min

