

Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 à 20 mn - Difficulté : Facile



Sablés de Saint Nicolas

> Préparation

- Couper le beurre en morceaux et le faire ramollir au micro-ondes.
- Verser tous les ingrédients dans un grand bol sans oublier de casser l'œuf ! Puis bien mélanger.
- Fariner le plan de travail. Former une boule de pâte, puis l'étaler avec rouleau à pâtisserie.
- Découper des morceaux de pâte avec des emporte-pièces. Les déposer sur la plaque du four et les faire cuire 15 à 20 minutes.

Ingrédients

- 3 verres de farine
- 1 verre de sucre en poudre
- 2 càs de cannelle en poudre
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 1/2 verre d'amandes en poudre