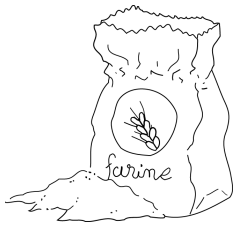
LES PETITS SABLES DE NOEL

INGREDIENTS:

250 gr de margarine

500 gr de farine



1 œuf

125 gr de sucre glace

1 pot de confiture

1 pot de pâte à tartiner

La classe de Mélusine

USTENSILES

1 saladier

1 fouet

1 cuillère à café

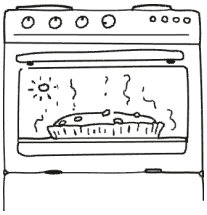
1 verre doseur

1 rouleau

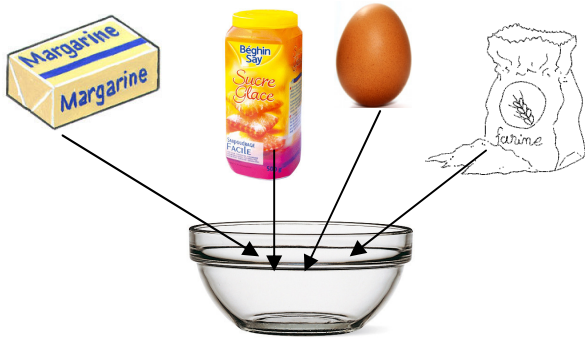
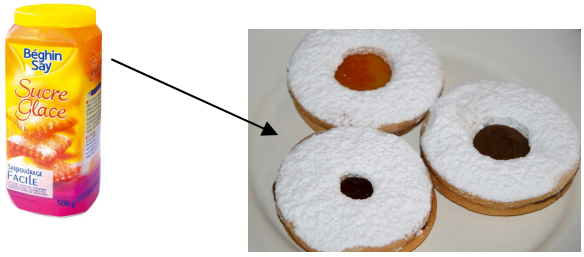
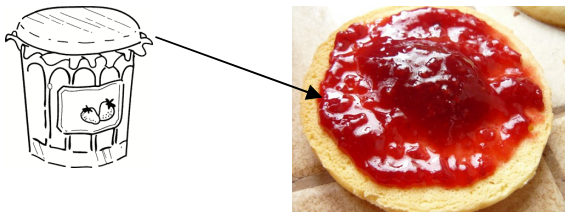
Des emporte-pièces

Du papier sulfurisé

Un four



DEROULEMENT

1. Mélanger le beurre avec le sucre glace, l'œuf battu puis la farine.	
2. Etaler la pâte avec un rouleau.	
3. Découper avec les emporte-pièces, et évider certains sablés.	
4. Déposer sur papier sulfurisé et mettre au four 13 mn à 160 °C.	
5. Saupoudrer de sucre glace les sablés évidés.	
6. Tartiner les sablés pleins de confiture ou pâte à tartiner et recouvrir avec les sablés évidés.