

Recette des sablés de Noël !

Pour 12 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

250 g de sucre
500 g de farine
250 g de beurre
3 œufs
2 c. à café de cannelle
2 c. à soupe de miel



Voici les sablés réalisés par les enfants !

Préparation :

Dans un saladier mettre la farine, ajouter le beurre, la cannelle, le miel, le sucre et les œufs.

Mélanger du bout des doigts et former une pâte souple que vous rouler en boule.

Laisser reposer la pâte au frais pendant une heure.

Sortir la pâte 15 min avant de la travailler.

Etaler la pâte sur ½ cm d'épaisseur et la découper à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes.

Les disposer sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et les faire cuire à feu moyen à 180°C (th 6) pendant 15 min.

Après la cuisson laisser refroidir, puis faire un glaçage : dans un bol mettre un peu d'eau (il est possible d'y ajouter une à deux gouttes de colorant alimentaire dans différents bols pour faire plusieurs couleurs) ajouter du sucre glace et remuer jusqu'à l'obtention d'une préparation visqueuse. Etaler le glaçage à l'aide d'un pinceau de cuisine sur les sablés et saupoudrer de vermicelle au chocolat.

Bonne dégustation !