

LES SABLES DE NOEL

INGREDIENTS:

- 800 g. DE FARINE
- 300 g. D'AMANDES EN POUDRE
- 2 PLAQUETTES DE BEURRE MOU
- 4 ŒUFS
- 400 g. DE SUCRE EN POUDRE
- 4 SACHETS DE SUCRE VANILLE
- 1 CUILLERE A CAFE DE SEL



- 1– MELANGER LE BEURRE ET 400 g. DE SUCRE EN POUDRE, CASSER LES ŒUFS.
- 2– VERSER LA FARINE, LA POUDRE D'AMANDES, LE SEL, LE SUCRE VANILLE.
- 3– LAISSER REPOSER LA PATE.
- 4– ETALER LA PATE ET DECOUPER AUX EMPORTE-PIECES.
- 5– POSER LES SABLES SUR LA PLAQUE, ET CUIRE AU FOUR 12 MINUTES.

