



Animal Jack

LES SABLÉS DU PÈRE NOËL

INGRÉDIENTS

Poudre d'amandes 20g / Sucre 50g / Beurre 50g / Farine 125g /
1 œuf / ½ sachet de sucre vanillé


RECETTE POUR UNE DIZAINE DE SABLÉS

 **Mélange** le **beurre** fondu avec les **sucres** jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.

 **Ajoute l'œuf** puis la **farine** et la **poudre d'amandes**.

 Continue à mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule.


 Mets la pâte dans un grand bol puis recouvre-le d'un film étirable transparent et mets le tout au **réfrigérateur pour 30 minutes**.

 Mets une fine couche de farine sur le plan de travail puis **étale la pâte** avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse environ 1cm d'épaisseur.

 **Découpe des biscuits** dans la pâte, avec un emporte-pièce par exemple.

 Préchauffe le **four à 150°C**.

 Place les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mets-les au **four pour 10 minutes**.

 Une fois que tes sablés sont cuits, tu peux les **décorer** comme tu le souhaites, avec du glaçage, du chocolat ou de la confiture!

**Ensuite il ne te reste plus qu'à les déguster !
(N'oublie pas d'en laisser quelques-uns au pied du sapin
pour le Père Noël et ses rennes !)**