



La recette inratable des sablés de Noël

à faire avec les loulous
pour un moment en
famille festif.

@super.maman.digitale

by Eve 😊

Ingrédients

250 g de farine
125 g de beurre bien mou
90 g de sucre
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé (ou vanille)

Préparation

1. Mélange le beurre mou + sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
2. Ajoute l'œuf et la vanille, mélange.
3. Incorpore la farine et le sel petit à petit.
4. Quand la pâte se décolle des parois, elle est prête (si elle colle un peu, ajoute 1 c. à soupe de farine).
5. Étale la pâte (environ 4 mm).
6. Découpe ou presse directement dans les moules.
7. Dépose sur une plaque avec papieru cuisson.
8. Enfourne à 180 °C pendant 10–12 min.

@super.maman.digitale

by Eve 😊