



## LES P'TITS MARMITONS

VOUS PROPOSENT

### LA RECETTE DES SABLÉS

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de cannelle

Recette :

Dans un saladier, verser la farine et le sucre : mélanger, ensuite ajouter les œufs et là aussi bien mélanger, verser le beurre fondu, mélanger à nouveau et ajouter enfin la cannelle.

Etaler la pâte et à l'aide d'emportes pièces créer différentes formes.

Pour dorer tout cela, n'oubliez pas de pas de badigeonner les pâtisseries avec un jaune d'œuf.

Préchauffer le four à 160 degrés pendant 5 minutes et cuire à 140 degrés



BONNE DEGUSTATION !