

RECETTE « Les sablés alsaciens proposés par nos P'tits marmitons ! »



Ingrédients pour 8 personnes

-500 g de farine

-250 g de sucre en poudre

-250 g de beurre

3 œufs

1cc de cannelle

1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients, réduire le beurre en pommade, pétrir à la main et étaler la pâte. (Elle ne doit pas être trop fine !)

A l'aide d'emportes pièces dessiner les sablés.

Dorer les sablés avec un jaune d'œuf.

Cuire 10 à 15 minute à 150°



JOYEUSES FÊTES !