

## Dessert /

# Petits gâteaux sablés de Noël

Temps de préparation :  
entre 10 et 15 minutes

Difficulté : facile

**Ingrédients :**

200 gr de farine

125 gr de beurre doux

1 œuf

100 gr de sucre poudre

1 sachet de sucre vanillé

(ou 1 c. à café de can-  
nelle, extrait de vanille ou  
autres selon votre goût).

**Préparation :**

Faire ramollir le beurre.  
Dans un grand saladier,  
mélanger tous les ingréd-  
ients en même temps  
afin de former une boule  
de pâte. Couvrir le sa-  
ladier avec un torchon

propre et placer le tout  
au réfrigérateur pendant  
1 heure

Étaler la pâte sur le  
plan de travail fariné.  
Découper des formes  
variées avec des em-  
porte-pièces ou au cou-  
teau. Recouvrir la plaque  
du four avec du papier  
sulfuré et y déposer  
délicatement les biscuits

**Cuisson :**

Thermostat 6 / 180° C

Durée : 10 à 15 mn

Vous pouvez décorer  
les biscuits avec du ver-  
micelle, des boules co-  
lorées ou les napper de  
glacage



Source © [www.cultures-sucre.com](http://www.cultures-sucre.com)