

Les sablés

Ingrédients :

- 1 ou 2 œufs
- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 125 g de beurre
- sel
- cannelle

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 verre doseur gradué
- 1 fouet... et ses mains
- du papier d'aluminium
- des emporte-pièces

Les étapes :

- 1) Verser tous les ingrédients dans le saladier et mélanger au fur et à mesure.
- 2) Pétrir la pâte pour obtenir une grosse boule.
- 3) Laisser reposer 1 h au frais.
- 4) Étaler la pâte finement sur de l'aluminium.
- 5) Former les sablés avec les emporte-pièces.
- 6) Cuire un four (200°) de 10 à 12 minutes.

