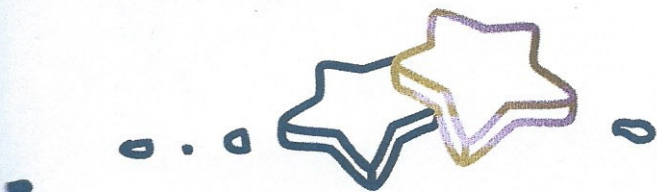


6 PERSONNES

40 MINUTES

25 MINUTES



Sablés de Noël

125 g de beurre pommade • 125 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 œuf • 1 pincée de sel • 250 g de farine • 5 cl de lait • sucre glace

- 1 Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les graines d'une gousse de vanille, l'œuf entier, le sel et la farine. Formez une boule de pâte et laissez reposer 1 h au frais.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez des formes de Noël/de tour Eiffel avec des emporte-pièces. Déposez les biscuits sur des plaques à four recouvertes de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de lait pour la dorure. Enfournez 10 min. Laissez-les refroidir un peu et saupoudrez-les de sucre glace.