

## Sablés de Noël

Préparation : 15 min    Cuisson : 10 min

### Ingrédients :

- 150 g de farine
- 50 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf



### Ustensiles :

- 1 saladier
- Emporte-pièces
- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 couteau
- 1 pinceau
- 1 grande cuillère
- 1 rouleau de pâtisserie

- 1- Sors la plaque du four et demande à un adulte de le préchauffer à 180°C (Thermostat 6). Sors le beurre du réfrigérateur et coupe-le en petits dés pour qu'il ramollisse.
- 2- Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, les dés de beurre, la cannelle et le sel et pétris l'ensemble avec tes doigts pour obtenir une pâte sableuse.
- 3- Ajoute une à une 3 cuillérées d'eau à ta pâte tout en malaxant rapidement jusqu'à ce que tu arrive à former une boule. A l'aide du rouleau, étale la pâte sur ton plan de travail fariné et découpe de jolies formes avec les emporte-pièces.
- 4- Recouvre la plaque du four de papier sulfurisé et disposes-y tes sablés en les espaçant bien. A l'aide d'un pinceau, badigeonne-les de jaune d'œuf pour obtenir une jolie couleur dorée. Puis demande à un adulte d'enfourner tes sablés et laisse-les cuire 10 min environ.