

Sablés de Noël aux épices

Pour 35 pièces environ

Préparation : 20 min - Repos : 1 nuit - Cuisson : 35 à 40 min

Ingrédients :

- 200g de beurre à température ambiante
- 90g de sucre semoule
- 4g d'épices à pain d'épices en poudre
- 4g de cannelle
- 1g de fleur de sel
- 280g de farine



Ustensiles spécifiques : un saladier, un rouleau à pâtisserie, des emporte-pièces, un tapis siliconé ou du papier sulfurisé et une plaque allant au four.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans un saladier, mettre le beurre ramolli puis ajouter tous les ingrédients sauf la farine.
- Quand la pâte est bien lisse et bien homogène, ajouter délicatement la farine tamisée.
Attention, la pâte ne doit pas devenir trop élastique.
- Filmer la pâte et la réserver une nuit au réfrigérateur.
- Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3mm.
- Détailer les sablés à l'aide d'emporte-pièces.
- Poser délicatement les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 35 à 40 min dans un four ventilé à 135°C.

Bon appétit !