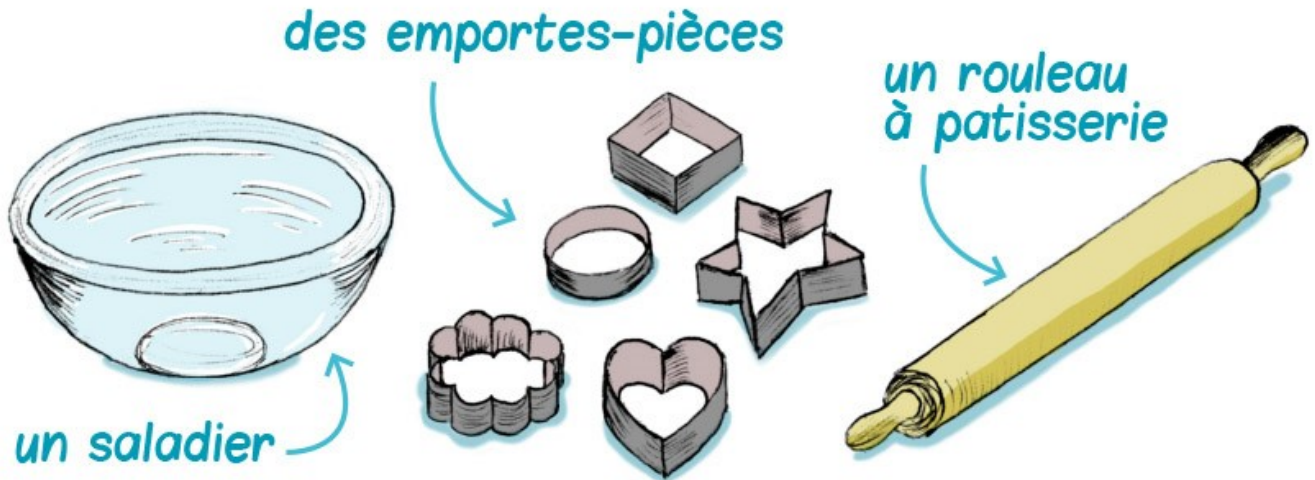


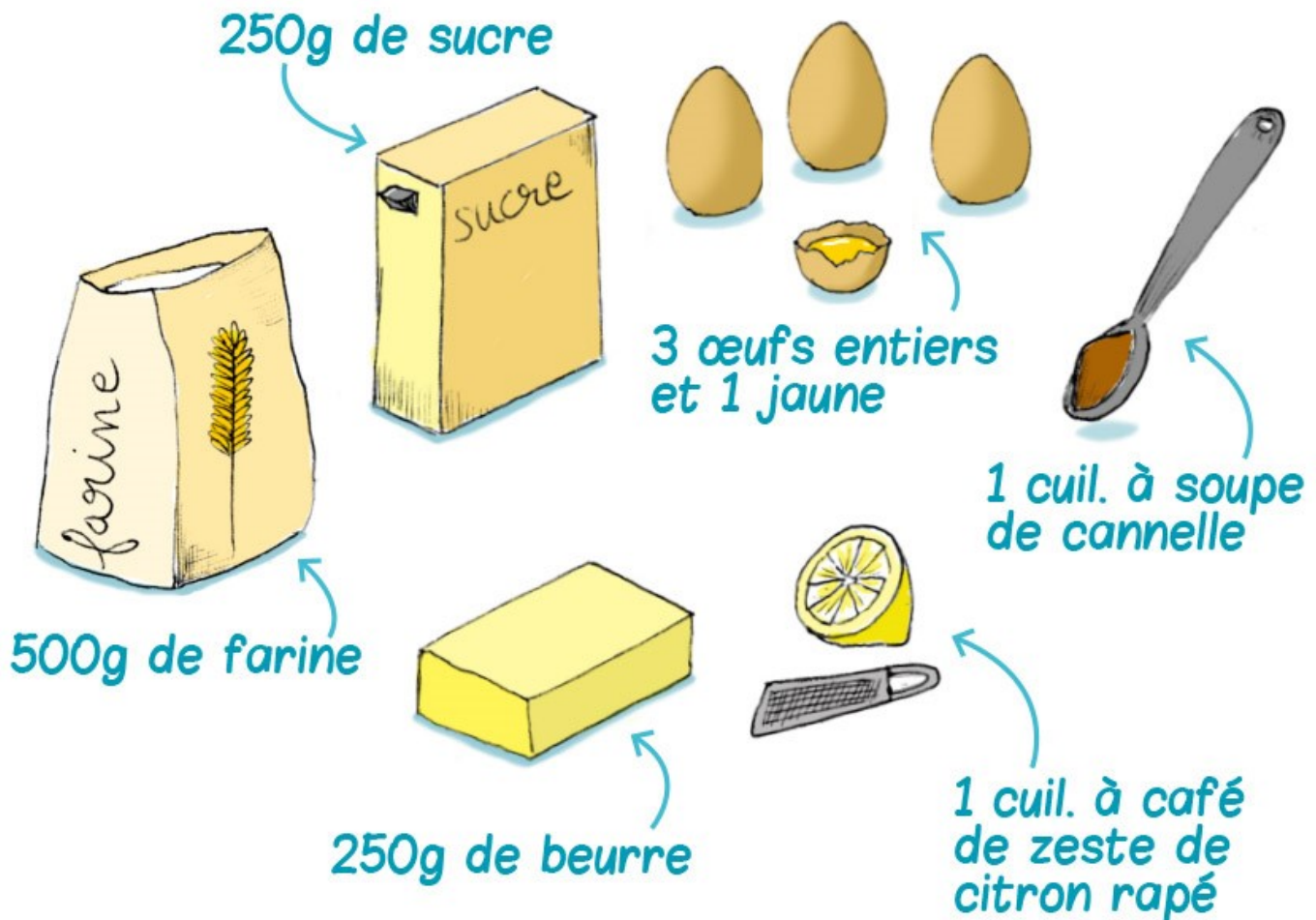


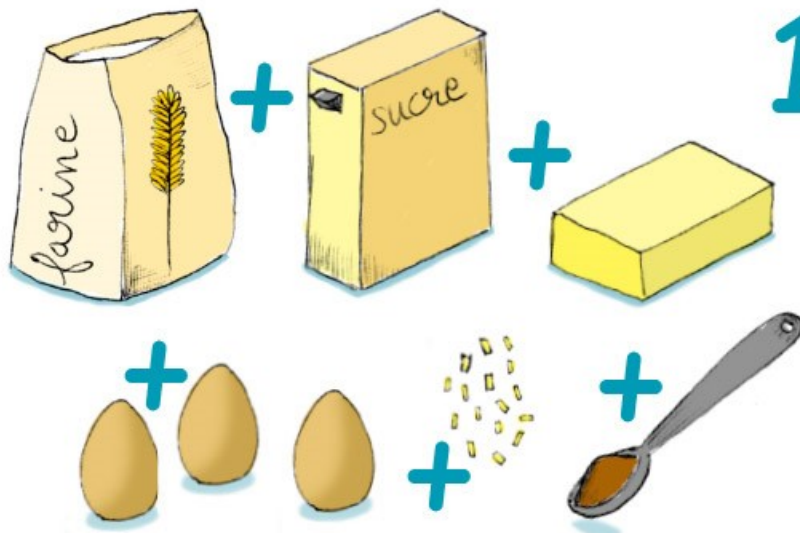
Les sablés de Noël

Ustensiles



Ingrédients

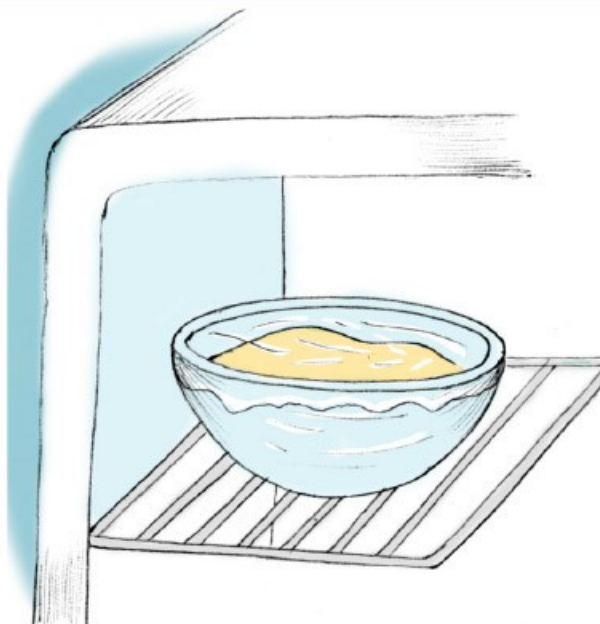




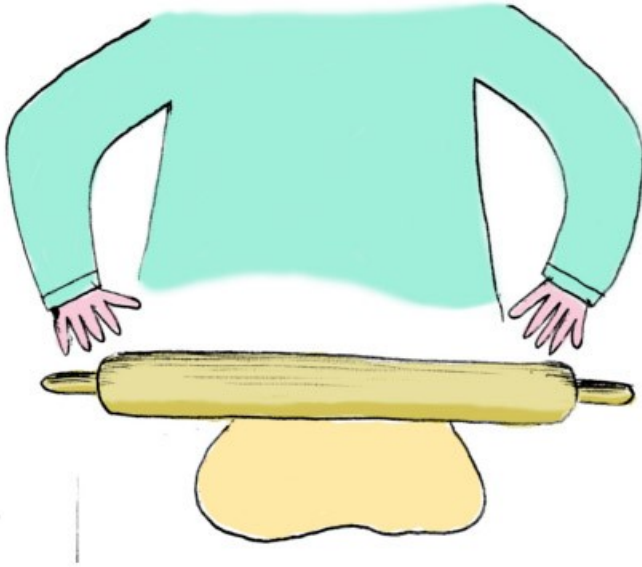
1 Mets dans un saladier :
farine + beurre +
cannelle + sucre +
zeste de citron + œufs



2 Mélange avec tes doigts
jusqu'à ce que la pâte
soit souple.



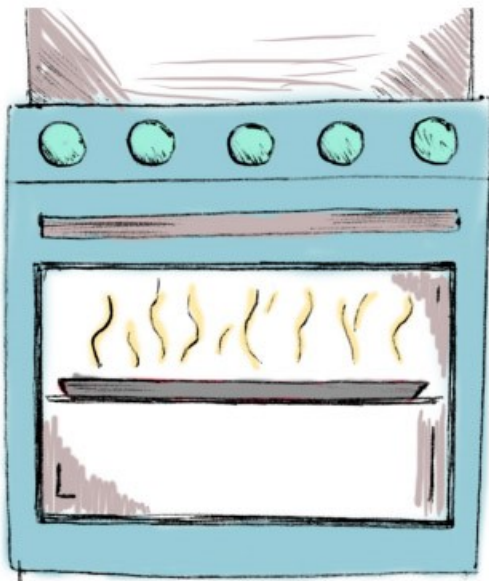
3 Laisse reposer au frais
pendant 24h.



4 Etale la pâte à $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur et découpe des formes à l'emporte-pièce.



5 Place les formes sur la plaque beurrée et badigeonne les avec le jaune d'oeuf restant mélangé à un peu d'eau.



6 Fais cuire au four à 180° pendant 15 mn, avec l'aide d'un adulte.