



Sablés de Noël



AUX ÉPICES D'HIVER



CAP AEPE - APPUIFORMATION

1. Mélangez la **farine**, les **sucres** et le **sel**. Ajoutez le **beurre** mou, coupé en dés et mélangez jusqu'à une consistance sablée.
2. Faites un puits et ajoutez le **jaune d'œuf**. Pétrissez avec le bout des doigts quelques minutes pour obtenir une pâte **non collante**. Formez une boule. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais pendant **1 heure**.
3. Préchauffez le four à **180 °C** (th. 6). Etalez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur.
4. A l'aide d'**emporte-pièces**, détaillez les formes et placez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfournez **8 à 10 min**.
5. Décorez de sucre glace, puis le plus difficile est de laisser tiédir avant de **déguster !**

Ingédients :

- 240 g de farine
- 150 g de beurre
- 90 g de sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf
- 1 c.c. de cannelle moulue
- 1 c.c. de gingembre moulu
- 1 c.c. de muscade moulue
- 1 pincée Sel
- Du sucre glace

APPUIFORMATION

Groupe VOGEL SAS

MULHOUSE