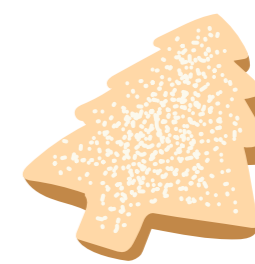
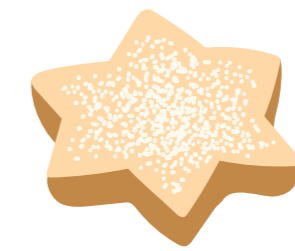
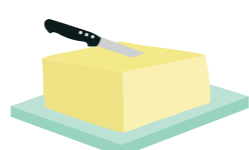


Biscuits sablés de Noël



- 1 Mélangez le sucre, le sel et les beurres ensemble.
Puis, ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

60g de beurre doux
et 60g de beurre salé



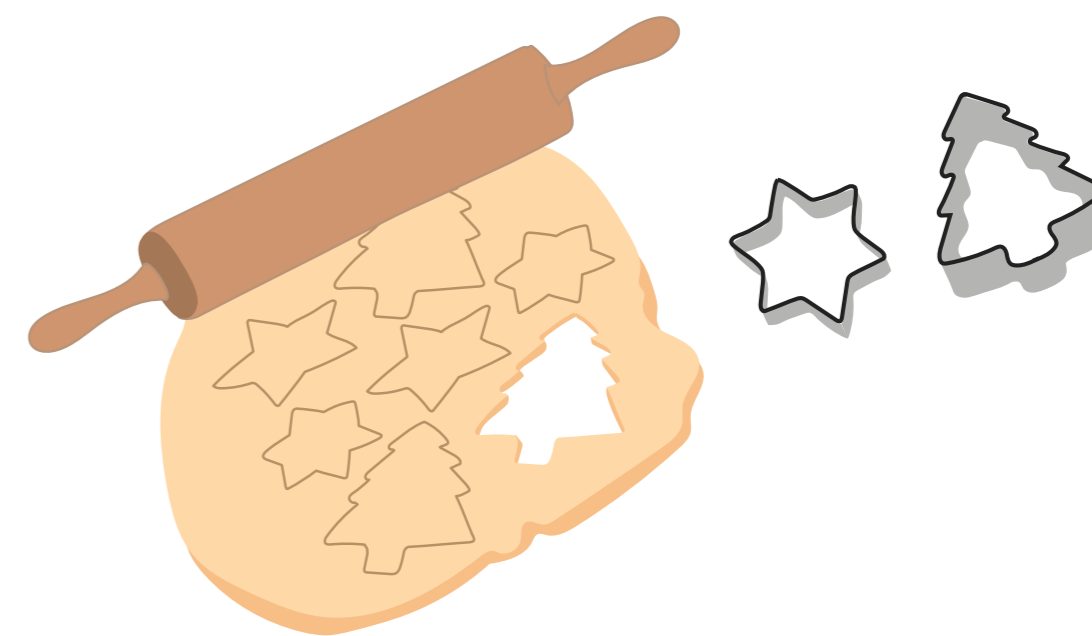
1 pincée de Sel

50g de sucre

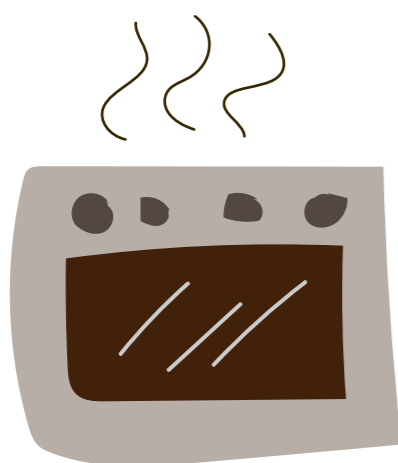


180g de farine

- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail afin
d'obtenir 1 petit cm d'épaisseur puis découpez
les sablés avec des emporte-pièces.



- 3 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier
sulfurisé. Enfournez en surveillant la coloration.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson 25 min

topping

Décorez avec du sucre
glace une fois les biscuits
refroidis !

