

Sablés de Noël



Ingrédients :

- * 200g de farine
- * 100g de beurre (pommade)
- * 1 jaune d'oeuf
- * 1 càc de cannelle
- * 140g de vergeoise blonde
- * 1 càs de lait
- * 15g de poudre à lever
- * 1 pincée de sel

Recette :

Mélangez le beurre, le sucre, le sel & la cannelle, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le lait et le jaune d'oeuf, puis terminez par la farine & la levure.

Réservez en boule au frais 1h.

Étalez la pâte sur 3/4mm d'épaisseur, découpez vos formes à l'aide d'emporte-pièces.

Laissez reposer la pâte 1/2h, avant de cuire à 170° pendant 15min.

Décorez avec du fondant, Déc'Or Pailleté, DecorGel, des perles, sprinkles etc, disponibles aux Etablissements Salvi.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, la vergeoise blonde, la poudre à lever, les décorations.