

Sablés de Noël – Plätzchen



Ingrédients : pour 18 gâteaux

- 120g de farine
- 60g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel (si beurre doux)

Ustensiles :

- 1 balance
- 1 saladier
- 1 bol
- 1 couteau
- 1 feuille à pâtisser (pour étaler la pâte)
- 1 rouleau à pâtisserie
- du papier sulfurisé
- des petites formes (ou un verre)
- 1 plaque à pâtisser (pour mettre au four)

Préparation :

1-Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel.

Ajoutez le beurre en petits morceaux.

Ecrasez-le pour obtenir un mélange sableux.

Ajoutez le jaune d'oeuf.

On doit obtenir une grosse boule de pâte et la laisser reposer 30 mn au frigo.

2-Etendez la pâte et découpez des formes avec un couteau, un verre retourné ou des formes.

Placez-les sur une plaque beurrée et farinée (ou sur du papier sulfurisé).

3-Mettez les sablés dans le four chauffé à 180°C (th 5) pendant environ 15 mn.
Dès qu'ils sont dorés, retirez-les du four.

NB : On peut ajouter amandes, raisins secs,...