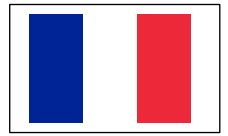


Les sablés dessert



Préparation : **20 minutes**

Pour 30 sablés



Ingrédients:

- 75 g de beurre
- 75g de sucre
- 150g de farine
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Ustensiles:

- un rouleau à pâtisserie
- un saladier
- des emporte-pièces
- une cuillère à café
- un verre doseur
- une spatule



Déroulement de la recette :

1- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, la cannelle et le beurre coupé en morceaux.



2- Ajouter l'œuf dans la pâte.



3- Malaxer la pâte avec les mains pour faire une boule.



4- Étaler la pâte avec le rouleau.



5- Découper la pâte avec les emportes- pièces.

6- Mettre les sablés au four et cuire 10 minutes à 150 degrés.

Bon appétit !

