13

Durée : +/- 1h

Dès 8 ans

Matériel

- 100g de beurre mou
- 125g de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de levure
- 50 g d'amandes en poudre
- 250 g de farine
- Epices aux choix : cannelle, vanille , citron...
- Décoration pour biscuits
- 1 rouleau a pâtisserie + emporte-pièces

SABLÉS DE NOËL

IL EST TEMPS DE METTRE LES ODEURS DE NOEL DANS LA CUISINE. NOUS AVONS REGARDÉ DANS LA BIBLIOTHÈQUE ET NOUS AVONS RETROUVÉ LA RECETTE DES SABLÉS DE NOËL D'IRMA, LA MÈRE DE JEAN ET CHARLES.

Instructions

1er étape: Préparer tous les ingrédients et le matériel.

2ème étape: * Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

* Ajouter le beurre et les oeufs; puis travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.

* Assaisonner au choix avec l(es) épice(s) choisie(s), cannelle, orange, citron.

* Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

* Etaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles.....).

* Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

* Etaler un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés.

* Enfourner 7 à 10 min (à surveiller).

3ème étape : Laisser refroidir et décorer selon ses envies (sucre, glaçage, chocolat fondu ...).

Dernière étape : Prendre une photo de l' œuvre réalisée et la partager sur notre page facebook ou nous l' envoyer par mail.

VILLE D'ARLON
Belgique

musee.gaspar@arlon.be