Repas de Noël

publié le 05/12/2017

Petite idée de recette de saison :

Sablés-cadeaux de Noël à la cannelle

Ingrédients
250 g de farine
125 g de cassonade
125 g de beurre mou
2 c. à café de cannelle
1 œuf
1 pincée de sel

Préparation
Préchauffez le four à 160°C.
Dans un saladier, fouettez le beurre avec le miel.
Ajoutez l'œuf, la cannelle, la farine et le sel. Mélangez bien.
Formez une boule avec la pâte et talez-la sur 1 petit cm d'épaisseur, sur un plan de travail fariné. Découpez des étoiles à l'emporte-pièce.
Enfournez pour 15 min environ, jusqu'à ce que les sablés soient dorés. Sortez et laissez refroidir.
Empilez cinq ou six biscuits et attachez-les avec un joli ruban !

Document joint

REPAS DE NOEL (PDF de 284.9 ko)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.