

# Sablés à la Cannelle

## Ingrédients pour les sablés :

- 280g de Farine
- ½ càc de levure
- 3 càc de cannelle
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 120g de miel
- 1 œuf

## Ingrédients pour le glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- 200g de sucre glace
- 1 jus de citron

## Préparati ons

1. Faire fondre le beurre puis laisser refroidir. Lorsqu'il est froid, ajouter le miel, le sucre et l'œuf entier 2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, la cannelle. Faire un puits au centre. 3. Verser le mélange beurre, miel, sucre et œuf. 4. Mélanger et pétrir la pâte. 5. Étaler la pâte sur une épaisseur de ½ centimètre. Détailler à l'emporte pièce, les déposer sur un plaque et cuire 6 à 8 minutes à 180 degrés. 6. Préparer le glaçage : fouetter le blanc d'œuf, incorporer petit à petit le sucre glacé et le jus de citron, puis décorer les sablés.