



RECETTE



# *Sablés de Noël fondant*

## *Boule de neige*

### *Ingrédients*

200g de farine  
100g de sucre  
100g d'huile de tournesol  
1 zeste de citron  
Sucre glace



### *Préparations*

1. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, former une boule.
2. Former des petites boules de la taille d'une grosse noix
3. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque et déposer les boules de pâtes
4. Cuire au four 10 minutes à 180 degrés
5. Laisser refroidir puis rouler dans le sucre glace.

