

RECETTE

Sablés de Noël Diamant

Ingrédients

240g de beurre mou
100g de sucre vanillé
320g de farine

Préparations

1. Fouetter le beurre et le sucre vanillé
2. Incorporer la farine sans travailler la pâte
3. Couper la pâte en deux et former deux boudins
4. Filmer les boudins et laisser reposer 1h
5. Sortir les boudins et laisser à température ambiante 3 à 4 minutes
6. Les rouler dans le sucre et couper en tranche de 1 centimètre
7. Mettre sur un plaque avec du papier sulfurisé et cuire au four 10 à 12 minutes à 200 degrés