



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Petits sablés de Noël .



*Ingrédients pour 50 biscuits :*

- 1 gros oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 1/2 jus de citron
- 100 g de beurre pommade
- 100 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 200 g de farine
- Cannelle
- Extrait de vanille en poudre

- Sortir le beurre à l'avance pour que le beurre soit mou
- Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et le beurre. Ajouter l'oeuf, la farine, la levure et le sel
- Ajouter le jus de citron, l'extrait de vanille et la cannelle
- Mélanger à la main pour obtenir une pâte homogène. Former une boule
- Laisser reposer une nuit. Le lendemain étaler la pâte, et détailler avec des emporte pièces
- Cuire à 180°C th.6 pendant environ 10 minutes

