

Sablés à la cannelle (noël)

Ingredients
125g de beurre mou
125g de cassonade
1cuillère à soupe de canelle
1 oeuf
250g de farine

Étape de la recette

Prchauffer le four 160C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf et la canelle 20s/vitesse 3

Puis verser la farine 35s/vitesse 3.5

Etaler la pte sur environ 0.3mm et emporte-picer

Enfourner environ 15 minutes

Puis dcorer comme bon vous semble

ASTUCE

Si votre décoration en glaçage sèche trop vite et que vous avez des imperfections :

un petit coup de sèche cheveux

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr