



Sablés à la cannelle (noël)

Ingredients

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

Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

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

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

Puis verser la farine 35s/vitesse 3.5

Étaler la pâte sur environ 0.3mm et emporte-piècer

Enfourner environ 15 minutes

Puis décorer 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