

Les sablés



Les ingrédients

- 1 cuillère à café de cannelle
- 125 grammes de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf



Les ustensiles

- un rouleau à pâtisserie
- un bol
- des emporte-pièces
- une cuillère à soupe



Le déroulement

- 1- Ramollir le beurre dans un bol.
- 2- Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le miel, la farine et la cannelle.
- 3- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- 4- Découper les formes avec les emporte-pièces.
- 5- Placer les sablés sur la plaque du four.
- 6- Enfourner les sablés pendant 10 minutes sur thermostat 5.



Bon appétit !

