

Tablés de Noël aux épices (50 sablés)



Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de sucre roux (ou
cassonade)
- 125 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de mélange
quatre-épices
- 1 pincée de sel

Recette

- 1) Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et ajoutez-y la pincée de sel.
- 2) Ajoutez le beurre ramolli et émiettez-le en petits morceaux. Travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.
- 3) Incorporez l'œuf et mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène.
- 4) Rassemblez-la en boule et réservez pendant au moins une heure au frais.
- 5) Préchauffez votre four à 160°C.
- 6) Travaillez la pâte et aplatissez-la. Découpez-y dedans à l'aide d'emporte-pièce de formes de votre choix.
- 7) Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone.
- 8) Faites cuire le tout durant 10 à 12 minutes. Lorsque les bords commencent à dorer, vous pouvez sortir l'ensemble.
- 9) Attendez que l'ensemble refroidisse et dégustez !!!