

Moulin de Buffiere

PETITS SABLES

INGREDIENTS

175g de beurre ramolli
75g de sucre
200g de farine
une pincée de sel
du cacao, de la cannelle, du citron ou autres épices au choix
des emportes pièces de Noël ou autre

PRÉPARATION

- 1/ Battre le beurre et le sucre au batteur pour obtenir une pommade
- 2/ Incorporer la farine, rajouter le cacao ou la cannelle ou autre épice et bien mélanger pour obtenir une belle pâte
- 3/ Faire un boudin, l'envelopper de film étirable et le mettre environ une heure au réfrigérateur
- 4/ Préchauffer le four à 170°
- 5/ Etaler la pâte et découper des formes avec les emporte pièces
- 6/ Cuire 15 à 20 minutes selon l'épaisseur
- 7/ Laisser refroidir complètement à la sortie du four avant de déguster