



Les Sablés de Noël

Les Ingrédients:

- 150g de Beurre demi-sel mou
- 100g de Sucre Glace
- 250g de Farine
- 40g de Poudre d'Amande
- 1 bouchon de Fleur d'Oranger
- 1 Ouf
- 1 Jaune d'œuf

Préparation:

- Mélanger le sucre et le beurre.
- Introduire l'œuf afin d'obtenir une crème.
- Introduire la fleur d'Oranger.
- Ajouter au fur et à mesure la farine et ensuite la poudre d'amande, jusqu'à former une belle boule.
- Laisser reposer 1h.
- Après avoir étalé la pâte, réalisez vos formes avec des emportes pièces.

Cuisson à 120°

Temps de cuisson: 12 minutes