



LES SABLÉS DE NOËL

Pour 10 personnes



Temps de préparation

25 minutes



Ingrédients

- 500g de farine
- 250g de beurre mou
- 250g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron
- 3 œufs

Méthode



Acommpagné d'un adulte

01

Prends ton saladier et ajoute le beurre mou et remue-le.

02

Ajoute les œufs et le sucre. Puis remue le tout pendant 10 minutes.

03

Ensuite, ajoute de la farine et le zeste de citron puis mélange jusqu'à obtenir une pâte. Puis fais une boule avec la pâte et mets-la dans ton frigo durant 1 heure.

04

Sors la pâte du frigo, puis aplatis-la. Prépare le four, demande à tes parents de préchauffer le four à 150° degrés.

05

Utilise-les emporte-pièce pour découper la pâte.

06

Avec l'aide de ton papa ou de ta maman, place tes biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mets-la plaque dans le four pendant 10 minutes.