

Sablés de Noël



Ingrédients :

100 gr de sucre

200 gr de beurre

370 gr de farine (ou Malzena pour la version sans gluten)

1 oeuf

1 pincée de sel

1 cc d'épices de Noël

Emporte-pièce (de toutes les formes
- Pour le sapin : étoile de la plus petite à la plus grande)

1. Préchauffer votre four à 180° C
2. Mettre tous les ingrédients ensemble et bien les mélanger (pour que cela soit homogène, utilisez un robot)
3. Etaler la pâte et découper à l'emporte-pièce des formes de Noël (ou les étoiles pour monter le sapin). La pâte doit faire à 0,5 cm d'épaisseur.
4. Faire cuire au four 10-12 minutes (attention c'est rapide, veiller à ce qu'ils restent doré mais pas trop, un peu clair)
5. Laisser refroidir et mettre le Glacage

Glacage : 200gr de sucre blanc / 1 blanc d'œuf et quelques gouttes de citron / Gouttes de colorant / Paillettes

Mélanger le tout au batteur et utiliser IMMEDIATEMENT (attention ça durcit très vite) et poser à la poche à douille (si c'est des formes minutieuses) ou à la cuillère si c'est un enrobage, recouvrir de paillettes selon votre créativité !

Vous pouvez faire une version salé ... c'est original pour vos apéritifs de Noël ! (Jambon Fromage / Tomate séché Romarin / Roquefort Ail des Ours , etc ...



Joyeux Noël à tous dans la paix et l'harmonie !

SriYoga

Magali Bollard, Professeure de yoga et ambassadrice Yoga des saisons