

Petits sablés de Noël

Préparation : 15 min

Ingrédients pour 30 sablés :

- 300 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 citron
- 2 oeufs.

Recette :

Faites préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, mettez la farine avec le beurre coupé en petits morceaux.

Sablez le tout entre vos mains.

Faites un puits, ajoutez le sucre le zeste du citron puis les œufs.

Mélangez et pétrissez à la main et formez une boule.

Farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau.

Formez les sablés avec des emporte-pièces.

Mettez au four 10 minutes.

