

Les Sablés de Noël

Profitez des fêtes pour organiser un atelier ludique avec vos enfants. Les Sablés, si faciles à réaliser, se prêtent à toutes les fantaisies. Avec leur allure de rennes aux bois en bretzel, tout droit échappés du traineau du Père Noël, ils enchanteront vos petits sur la table de fête.

12 pièces    Débutant  up to 5 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

125 gr. de farine de blé
40 gr. de sucre
45 gr. de sucre cassonade
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
1 c. à c. de Levure Chimique
Dr.Oetker
40 gr. de noisettes en poudre
1 gr. de sel
50 gr. de beurre pommade (mou)
1 oeuf
1 gr. de cannelle moulue

Pour la décoration:

Maxi Bretzels d'Alsace

- 1 Dans un bol, mélangez puis pétrissez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2 Divisez la pâte obtenue en 12 boules.
- 3 Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 4 Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, aplatissez 6 d'entre elles et faites-les cuire :

Position de la grille : Milieu

- 5 Répétez l'opération avec les 6 boules restantes.



- 6 Directement après la sortie du four, décorez vos biscuits avec quelques bonbons et bretzels avant de les laisser refroidir sur une grille.

Conseils

- **LE SAVIEZ-VOUS ?** Les biscuits de Noël sont une tradition toujours d'actualité en Alsace, en Autriche et en Allemagne, où on les confectionne pendant la période de l'avent pour le plaisir de tous, chacun rivalisant avec sa recette personnelle.

