

# Sapins de Noël à croquer

Un voile de neige est tombé sur cette forêt de sapins croquer !

environ 60 pièces  Moyen  up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé  
2 c. à c. rases de Levure Chimique Dr.Oetker  
100 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
150 gr. de beurre mou  
1 oeuf

### Et aussi:

gelée de groseilles  
2 c. à s. de sucre glace

1 Placez la levure et la farine tamisée dans un récipient (ou la cuve de votre robot). Ajoutez tous les autres ingrédients. Travaillez les ingrédients (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente puis rapide. Placez au frais au minimum 30 min.

2 Tapissez une plaque de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

3 Etalez la pâte par petites portions sur une épaisseur d'env. 0,5 cm : à l'emporte-pièce, découpez le même nombre de formes dans 3 tailles différentes (diamètre 4 cm, 3 cm, 1,5 cm).

4 Disposez les formes sur la plaque, placez au four et faites cuire chaque fournée :

**Position de la grille : Milieu**

5 Glissez les sablés sur une grille et laissez-les refroidir.



- ⑥ Remuez la gelée pour la détendre. Prenez un biscuit de chaque taille, étalez un peu confiture sur les 2 premiers (4 et 3 cm), puis superposez les 3 biscuits, de plus grand au plus petit. Saupoudrez de sucre glace.

Conseils

- Vous pouvez conserver les sapins jusqu'à 2 semaines dans une boîte hermétique.
- Vous pouvez également réaliser ces sablés avec emporte-pièces en forme d'étoiles.
- Vous pouvez utiliser encore plus d'emporte-pièces de taille différentes, pour faire un grand sapin par ex.

