

SABLÉS DE NOËL AUX ÉPICES



RECETTE POUR LES ENFANTS ILLUSTRÉE POUR FAIRE DES SABLÉS :

Une **recette de sablés** parfumés aux épices. Une recette de sablés à faire avec votre enfant pour lui faire découvrir de nouvelles saveurs.

Il suffit de les enfiler sur un joli lien pour les offrir ou les transporter un peu partout. Ces **sablés aux épices** seront parfaits pour accompagner l'heure de thé ou pour les fêtes de fin d'année. Il suffit d'utiliser des formes de sapin, étoile ou Père Noël pour en faire des **sablés de Noël**.

LES INGRÉDIENTS DES SABLÉS DE NOËL AUX ÉPICES :

300 g de farine
 100 g de sucre en poudre
 150 g de beurre
 2 oeufs
 1 cuillère à soupe de cannelle
 1 cuillère à soupe de 4 épices
 1/2 cuillère à café de noix de muscade
 Éventuellement 1/2 cuillère à café d'anis en poudre
 1 pincée de sel
 Des emporte-pièces aux formes de Noël (ou un petit verre)
 1 rouleau à pâtisserie

Les étapes des sablés de Noël aux épices :
 Selon son âge, aidez votre enfant à :

Peser et faire fondre le beurre au micro-ondes. Peser tous les ingrédients et les placer au fur et à mesure dans le bol du robot mixer : la farine, les épices le beurre fondu les oeufs le sucre le sel Mettre en marche le robot avec le fouet pétrin adapté et le laisser travailler ! Ajouter un peu de farine si la pâte est trop molle, et un peu d'eau si elle est trop sèche. Sortir la pâte et la travailler jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Faire une boule et fariner la table travaille. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Il suffit de fariner légèrement le rouleau à pâtisserie pour qu'il ne colle pas. Découper des formes à l'aide des emporte-pièces ou d'un petit verre aux bords farinés. Placer tous les **sablés de Noël** sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner. Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four chaud à 220 d°. Sortir les sablés aux épices de Noël et les placer sur une grille le temps qu'ils refroidissent. Les **sablés de Noël aux épices** peuvent être consommés immédiatement comme ils peuvent être conservés dans une boîte en fer.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr