



## Sablés à la cannelle (noël)

### Ingredients

|                               |
|-------------------------------|
| 125g de beurre mou            |
| 125g de cassonade             |
| 1cuillère à soupe de cannelle |
| 1 oeuf                        |
| 250g de farine                |

### Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf et la cannelle 20s/vitesse 3

Puis verser la farine 35s/vitesse 3.5

Étaler la pâte sur environ 0.3mm et emporte-piécér

Enfourner environ 15 minutes

Puis décorer comme bon vous semble

### ASTUCE

Si votre décoration en glaçage sèche trop vite et que vous avez des imperfections :

un petit coup de sèche-cheveux