

## LES INGRÉDIENTS

POUR 25 PIÈCES

225g de beurre

175g de sucre

1 oeuf

300g de farine pour pâtisserie (fermentante)

1 jaune d'oeuf

### DÉCORATION

150g de chocolat noir

Bonbons type Smarties (rouges)



## SABLÉS DE NOËL RUDOLPHE LE RENNE

### LA RECETTE

1. Incorporez le beurre et le sucre. Ajoutez l'oeuf et la farine.  
Mélangez et pétrissez la pâte pour former une boule.  
Enveloppez-la dans un film de plastique  
et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur

2. Préchauffez le four à 180°C

3. Saupoudrez de la farine sur l'espace de travail et étalez la pâte.  
A l'aide d'un emporte-pièce rond, découpez les formes dans la pâte.  
Placez les biscuits sur une plaque de cuisson  
préalablement couverte de papier sulfurisé

4. Mélangez un jaune d'oeuf avec une cuillère à café d'eau.  
Badigeonnez les cookies à l'aide d'un pinceau de cuisine.  
Laissez cuire 10 à 12 minutes  
dans le four, en surveillant bien la cuisson

5. Sortez les cookies et laissez-les refroidir sur une grille

