

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