



Biscuits sablés de Noël

- 1 Mélangez le sucre, le cacao, le sel et les beurres ensemble. Puis, ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

60g de beurre doux
et 60g de beurre salé



1 pincée de Sel



3 cuillères de cacao

50g de sucre



180g de farine

- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail afin d'obtenir 1 petit cm d'épaisseur puis découpez les sablés avec des emporte-pièces.



- 3 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez en surveillant la coloration.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson 25 min

topping

Décorez avec du sucre
glace une fois les biscuits
refroidis !

