

Des sablés de Noël en vitraux



La liste de courses

- 250 g de beurre salé mou en petits morceaux
- 2 œufs battus
- 200 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande
- 400 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 paquet de bonbons acidulés

1



Dans un bol, mélange le beurre mou et le sucre avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2



Ajoute la farine, la poudre d'amande, les œufs, le sucre vanillé. Malaxe bien le tout avec les mains. Forme une boule et mets-la dans le réfrigérateur pendant 1 heure.

3



Pendant que ta pâte refroidit, trie tes bonbons par couleur.

4



Réduis-les en poudre à l'aide du hachoir. Fais de petits tas en prenant soin de ne pas mélanger les couleurs!

5



Étale la pâte pour qu'elle fasse 3-4 mm d'épaisseur. Découpe des formes grâce aux emporte-pièces.

Avec un emporte-pièce plus petit, évide le centre.

6



Place sur chaque forme une petite pique que tu laissera à la cuisson. Elle te permettra d'avoir un trou dans ton gâteau pour passer un fil.

7



Préchauffe le four à 190° C.

Enfourne ta plaque de gâteaux pendant 5 minutes.

Remplis chaque partie évidée d'une cuillère de poudre de bonbon. Laisse cuire encore 5 minutes.

8



Laisse bien refroidir tes gâteaux avant de passer une ficelle dans chaque trou.

Et maintenant à toi de jouer, tu peux décorer ton sapin !