

Sablés « fêtes de fin d'année »

Pour environ 50 sablés:

- 250 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café de poudre de cannelle
- 200 g d'amandes en poudre
- 200 g de noisettes en poudre
- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace



Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min

Préchauffer votre four à 150°C

1. Battre les blancs en neige ferme puis ajouter y le sucre
2. Réserver 5 cuillères à soupe du mélangeur pour la décoration.
3. Incorporer les amandes, les noisettes et la nacelle aux blancs d'œufs.
4. Fariné votre plan de travail. Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
5. Découper les étoiles à l'aide de l'emporte-pièce puis déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Etaler votre glaçage (200g de sucre glace et 2 cuillères à soupe d'eau) sur les étoiles puis mettre au four pour 8 à 10 minutes.
7. Quand les étoiles se décollent du papier cuisson, c'est que c'est bon.

Vous pouvez accompagner vos gâteaux d'un thé noir aux épices.

Régalez-vous !!

Sablés « fêtes de fin d'année »

Pour environ 50 sablés:

- 250 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café de poudre de cannelle
- 200 g d'amandes en poudre
- 200 g de noisettes en poudre
- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace



Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min

Préchauffer votre four à 150°C

1. Battre les blancs en neige ferme puis ajouter y le sucre
2. Réserver 5 cuillères à soupe du mélangeur pour la décoration.
3. Incorporer les amandes, les noisettes et la nacelle au blanc d'œufs.
4. Fariné votre plan de travail. Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
5. Découper les étoiles à l'aide de l'emporte-pièce puis déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Etaler votre glaçage (200g de sucre glace et 2 cuillères à soupe d'eau) sur les étoiles puis mettre au four pour 8 à 10 minutes.
7. Quand les étoiles se décollent du papier cuisson, c'est que c'est bon.

Vous pouvez accompagner vos gâteaux d'un thé noir aux épices.

Régalez-vous !!