

Sablés de Noël à suspendre

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 100 g de sucre
- 100g de beurre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 100 g de confiture de framboises

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient : ajouter la farine, le beurre, le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille.

Etape 2

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Etape 3

A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte en un rectangle d'environ 5 mm d'épaisseur.

Etape 4

Préparer le patron des sablés : sur un carton, dessiner un sapin de Noël et le découper.

Etape 5

A l'aide d'un couteau et du patron, former un nombre pair de sapins sur la pâte.

Etape 6

Faire un trou au sommet des arbres avec une paille, puis percer plusieurs trous pour ne
décorer que la moitié des deux arbres (la face avant du sapin fini).

Etape 7

Enfourner 15 minutes à 170°C.

Etape 8

Sortir du four. Etaler de la confiture de framboise sur les arbres sans trou (l'arrière du sapin
fini), puis les couvrir avec les arbres troués.

Etape 9

Saupoudrer les biscuits de sucre glace

Etape 10

Passer la ficelle dans les trous au sommet des arbres, et faire un nœud pour les suspendre..