

Mes recettes  
préférées de gateaux  
de Noël



Mon sablé  
préféré à la confiture  
pour Noël



#### Ingrédients:

- 125gr de beurre
- 200gr de farine
- 50gr de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 125gr de sucre
- 1 oeuf (taille M)
- 250gr de confiture de framboise
- Sucre glace

Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sel, ajouter le beurre ramolli en morceau et l'oeuf (avec un mixer c'est plus facile). Former une boule de la pâte et la placer au réfrigérateur 30mn. Fariner le plan de travail, étaler la la pâte sur une épaisseur de 2mm. Découper des étoiles ou ronds et à l'aide d'un emporte-pièce étoile ou rond plus petit, découper la forme au centre sur l'autre moitié des pièces.

Placer les étoiles ou ronds pleins sur la plaque du four recouvert de papier sulfurisé, enfourner pendant 10mn à 180\*, puis enfourner l'autre moitié avec les centres évidés pendant 8mn à 180\*.

Laisser les sablés refroidir sur la grille.

Badigeonner les étoiles ou ronds pleins avec de la confiture de framboise, puis poser les formes évidées par-dessus en les ayant préalablement saupoudrées de sucre glace.

Conserver les „Spizbuben“ dans une boîte en fer blanc.

## Mon sablé au beurre préféré pour Noël

### Ingrédients:

- 300gr de farine
- 100gr de sucre
- 1 zeste de citron Bio
- 200gr de beurre
- 1 ct de levure
- 1 oeuf

Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux. Ajouter l'oeuf, le sucre et battre pendant 10mn. Ajouter la farine, la levure et le zeste de citron puis former une la pâte à la main. Faire une boule et mettre au frigo pendant 30mn. Préchauffer le four à 150\*. Sortir la pate du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur. Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Faire cuire environ 10mn à 200\*.

Laisser refroidir, décorer au choix.



## Mon sablé de Noël préféré à la vanille

### Ingrédients:

- 250gr de farine
- 210gr de beurre
- 10gr de poudre d'amande
- 80 gr de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- Sucre glace et 2 sachets de sucre vanillé pour saupoudrer en fin de cuisson

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur puis former la pâte en boule. Laisser reposer 30mn au frigo.

Séparément mettez le sucre glace et les 2 sachets de sucre vanillé dans une passoire pour saupoudrer vos biscuits en fin de cuisson.

Rouler la pâte en rouleaux de 4cm de diamètre environ. Découper des tranches de 1 à 2cm. Rouler et former à l'aide de vos mains des demies lunes que vous poserez sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Laisser cuire à 175\* pendant 20mn.

Laisser refroidir environ 3mn et saupoudrer la préparation sucre glace et sucre vanillé des 2 cotés du sablé.







