

SABLÉS

CHOCO-CANNELLE



INGRÉDIENTS :

1 C. À CAFÉ DE CANNELLE EN POUDRE
1 C. À SOUPE DE CACAO EN POUDRE
250G DE FARINE
+ UN PEU POUR ÉTALER LA PÂTE
150G DE SUCRE
1 GOUSSE DE VANILLE
125G DE BEURRE BIEN MOU
1 ŒUF
1 PINCÉE DE SEL

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

COÛT : 5/10 €

SERT UNE VINGTAINÉ DE SABLÉS

ÉTAPE 1

Commencez par mélanger la farine avec le cacao, la cannelle, les grains de gousse de vanille, la pincée de sel et le sucre en poudre.

ÉTAPE 2

Ajoutez-y le beurre coupé en morceaux et émiettez-le avec la farine du bout des doigts.

ÉTAPE 3

Cassez l'œuf et versez-le dans la pâte en mélangeant à la fourchette puis à la main jusqu'à obtenir une belle pâte bien lisse.

ÉTAPE 4

Préchauffez le four à 180°C puis étalez la pâte au rouleau à pâtisserie et découpez-y les formes que vous voulez.

ÉTAPE 5

Disposez tout ça sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis enfournez 10 minutes. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

BONNE DÉGUSTATION !