****

Tu peux leur donner la forme que tu veux !

 **En attendant Noël, voici une recette facile pour réaliser des sablés diamant, mais demande quand même l’aide d’un adulte !**

Il te faut :

 -320 gr.de farine

 -240gr. de beurre mou

 -100gr. de sucre

 -1 gousse de vanille

 -½ cuillère à café d’extrait de vanille

 1- Fouette le beurre avec le sucre, les grains de la gousse de vanille et l’extrait de vanille pour obtenir un mélange crémeux et onctueux.

2- Ajoute la farine et, sans trop travailler le mélange, forme rapidement une boule de pâte.

3- Coupe la pâte en deux morceaux et forme deux boudins d’environ 3cm de diamètre (si tu veux leur donner une forme ronde).

4- Enveloppe chaque boudin dans du film alimentaire et laisse reposer au frigo pendant une heure.

5- Sors les boudins du frigo, enlève le film et laisse-les à température ambiante quelques minutes

6- Coupe chaque boudin en tranches d’1 cm d’épaisseur et dépose-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson.

7- Mets au four chaud à 200° pendant 13 à 15 minutes : les biscuits doivent être à peine dorés

8- Laisse les biscuits refroidir avant de les déguster !

 