

e SABLES D'HIVER DE LA d  
b MARMOTTE e

e *Ingrédients contenus dans le bocal* e

200g de farine  
100 de sucre brun  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à café de 5 épices

a *Ajouter* a

1 œuf  
100 de beurre

b *Matériel* b

Papier cuisson  
Rouleau à pâtisserie ou bouteille en verre  
Emporte-pièce

Battre l'œuf avec le sucre. Ajouter le beurre en morceau et pétrir. Étaler la pâte au rouleau sur ½ cm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson. Laisser reposer au réfrigérateur 15 min. Découper les sablés avec l'emporte-pièce. Enfournier sur une plaque dans le four préchauffé à 180° pour au moins 10 min. Laisser refroidir sur une grille.



SABLES  
D'HIVER DE  
LA MARMOTTE