



TUTO DE NOËL



SABLÉS VITRAUX

Pour une trentaine de sablés

- 210 g de farine
- 1/2 c. à c. de levure
- 1/2 c. à c. de sel
- 85 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- Vanille
- Des bonbons durs de plusieurs couleurs



Préchauffez le four à 180 °C. Dans un robot, mélangez la farine, la levure, le sel, le beurre en petits morceaux, le sucre et la vanille. Quand le mélange est bien sableux, ajoutez l'œuf. Étalez la pâte, et à l'aide d'emportes pièces, détaillez vos sablés. À l'aide d'un second emporte pièce de plus petite taille, évidez le centre de chaque biscuit.



Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 8 min. Pendant ce temps, mixez les bonbons sans mélanger les couleurs pour obtenir des poudres colorées. Sortez les sablés du four, remplissez l'espace vide de poudre de bonbon et remettez au four. Laissez cuire 2 min en surveillant, la poudre doit juste fondre. Sortez-les du four et laissez bien refroidir avant de les décoller du papier cuisson.



Partagez avec nous vos réalisations sur Instagram

<https://www.instagram.com/latelierdescreatifs/>

#DIYDESCREATIFS

www.latelierdescreatifs.com

Ce tuto vous est offert par l'équipe de l'Atelier des Créatifs pour un usage privé.