



Sablés de Noël au Gingembre



INGRÉDIENTS



350 g
de farine



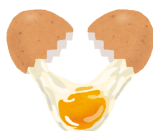
2c. à café de
gingembre moulu



1c. à café de
cannelle



125 g de
beurre



1 oeuf

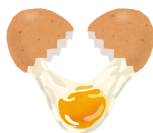


4c. à soupe de miel



175 g de sucre roux

INGRÉDIENTS GALÇAGE



2 blancs
d'oeuf



400 g de
sucre glace




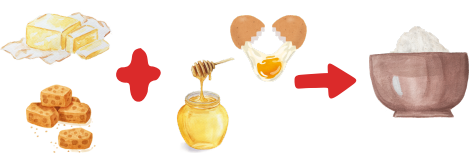



Colorants alimentaires
naturels si souhaité





Sablés de Noël au Gingembre

PRÉPARATION

1		Mélanger farine + épices.
2		Ajouter beurre, sucre, œuf et miel.
3		Former une pâte, laisser reposer 1 h au frais.
4		Étaler, découper, cuire 10 min à 180 °C.
5		Monter les blancs avec le sucre glace et décorer.



Créer des formes liées à la nature : feuilles, arbres, lunes, étoiles

