



# sous passa camins



## LES BISCUITS SABLES DE CHANTAL S. ...



### Ingrédients : pour environ 45 pièces.

- 250g de farine
- 100g de beurre ou d'huile de coco.
- 70g de sucre
- 1 œuf
- 2 cuillères à café de cannelle.

### LES BISCUITS SABLES.

#### Préparation :

- 1- Mélanger tous les ingrédients, faire une boule et la laisser reposer 1h.
- 2- Confectionner les sablés à l'aide d'un emporte pièces.
- 3- Préchauffer le four à 180°C et enfourner pour 10 à 12mn.
- 4- Laisser si possible refroidir avant de déguster 😊  
Pour les conserver, les disposer dans une boîte métallique.
- 5- Bonne dégustation !

