



# Sablés Vitreaux

**Temps préparation : 30 mn**

**Cuisson : 10 mn**

**Ingrédients : pour 20 sablés**

- 200g de farine
- 125g de beurre
- 60g de sucre fin
- 60g de cassonade
- 125g de poudre de noisettes (ou d'amandes)
- 1/2 c.à café de cannelle
- 1 gros oeuf
- 1 paquet de bonbons translucides multicolores.

**Matériel** : 1 plaque à four, 1 spatule à gâteau, des emportes pièces formes variées, 1 grille de refroidissement.

## PREPARATION

1 - Préparer la pâte : crémier le beurre avec les sucres jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2 - Ajouter l'oeuf et progressivement le mélange poudre de noisettes, farine et la cannelle. Former une boule et la mettre au repos 1 h au frais.

3 - Séparer les bonbons par couleur : les mettre dans un sachet plastique et les réduire en poudre avec un marteau (ou les mixer) : on obtient des poudres de couleurs diverses.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

4 - Abaisser la pâte à 5 mn. Découper à l'emporte pièce des étoiles puis évider l'intérieur en utilisant un emporte pièce plus petit.

5 - Mettre un feuille de papier sulfurisé sur une plaque à four et y déposer chaque sablé. Faire un petit trou avec une allumette (si vous souhaitez les suspendre).

6 - Déposer une couche de poudre de bonbon coloré dans la partie évidée de chaque sablé (il faut une bonne épaisseur, la poudre de bonbon va fondre).

## CUISSON

Mettre au four pendant 10 mn à 180°C chaleur tournante. Puis sortir du four la plaque et attendre 5 mn avant de soulever délicatement les sablés (utiliser une spatule que vous passerez sous le biscuit). Laisser refroidir sur une grille.



**Conseils de Jardin des gourmands** : Variez les formes et les couleurs pour décorer votre arbre de Noël.