



Sablés de Noël

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 110 g de farine
- 45 g d'huile de coco
- 20 g de lait végétal
- 30 g de sucre
- 1 c.c de graines d'anis ou de fenouil
- 1 c.c d'épices de Noël

Préparation :

1. Bien mélanger l'huile de coco, le lait végétal, le sucre et les épices.
2. Rajoutez la farine et pétrissez bien jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
3. Étalez très délicatement sur le plan de travail.
4. Découpez avec les emporte-pièces et décorez.
5. Cuire 10 minutes à 170°C



Variantes :

Ajoutez des zestes d'orange ou de citron !

