

LES SABLES de NOËL à la noix de coco

Les ingrédients



1 œuf



250g de farine



120g de sucre



125g de beurre



75g de coco râpée

Le matériel



un verre doseur



un saladier



une cuillère en bois



du papier sulfurisé



un rouleau à pâtisserie

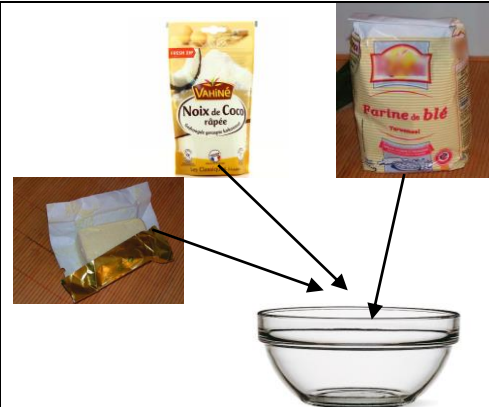


des emporte-pièces

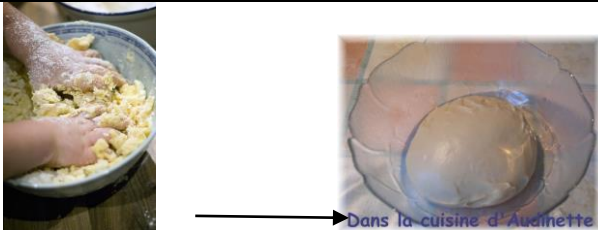
La préparation



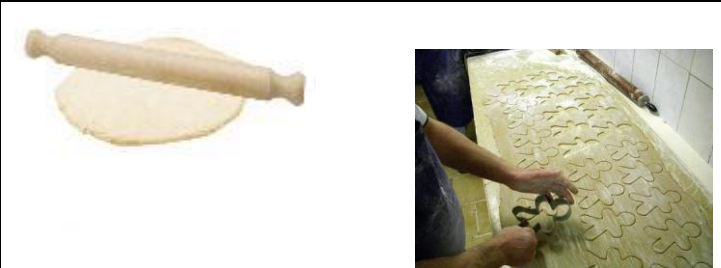
1. **Casse** l'œuf dans le saladier et mets-y le sucre. **Mélange** ensuite avec une cuillère en bois.



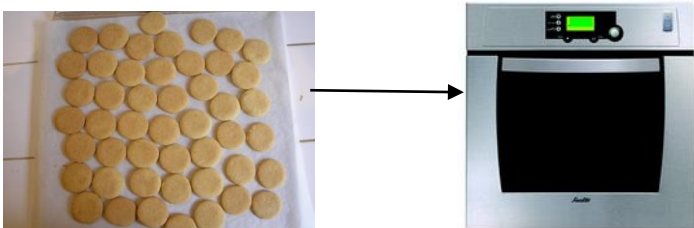
2. **Ajoute** ensuite la noix de coco râpée, la farine et le beurre ramolli.



3. **Pétris** avec les mains pour avoir une belle boule.



4. **Etale** la boule au rouleau à pâtisserie et **découpe** avec des emporte-pièces.



5. Pose tes sablés sur le papier sulfurisé et mets-les à cuire 15 à 20 minutes (180°C)