

# SABLÉS DE NOËL DÉCORÉS DE CONFETTIS EN SUCRE



## RÉALISATION DE LA RECETTE DES SABLÉS DE NOËL DÉCORÉS DE CONFETTIS EN SUCRE

**Recette de sablés** décorés pour Noël avec des petits confettis en sucre. La **pâte à sablés** est découpée avec des emporte-pièces aux formes évoquant Noël et sont ensuite décorés avec des confettis colorés en sucre.

## LES INGRÉDIENTS DES SABLÉS DE NOËL :

### Une pâte sablée

Des emporte-pièces aux formes de Noël

1 rouleau à pâtisserie

Éventuellement des confettis en sucre

## LES ÉTAPES DES SABLÉS DE NOËL :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Préparer une **pâte sablée** en suivant la recette : [recette de la pâte sablée](#). Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Faire une boule et fariner la table travaille. Étaler la **pâte sablée** au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Il suffit de fariner légèrement le rouleau à pâtisserie pour qu'il ne colle pas. Découper des formes à l'aide des emporte-pièces évoquant Noël. Placer tous les sablés de Noël sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner. Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four chaud à 220 d°. Sortir les sablés et les décorer avec des confettis colorés en sucre pour les transformer en **sablés de Noël** et les placer sur une grille le temps qu'ils refroidissent.

**DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE**



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

**6,49 €**



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)