Sablés de Nöel au thé noir

Ingrédients

85 gr de sucre glace

1 paquet de sucre vanillé

25 gr de poudre d'amandes

2 pincées de sel

225 gr de farine d'amandes

128 gr de beurre doux

1 œuf

25 gr de poudre d'amandes

2 c. à soupe de mélange d'épices à Gâteaux

instructions

1 - Dans un bol, ajouter 85gr de sucre glace, puis ajouter la poudre d'amandes, 1 sachet de sucre vanillé, 2 pincées de sel, le beurre et mélanger.

2 - Ajoutez 1 œuf et mélangez pour obtenir un mélange homogène. Tamiser 225 gr de farine sur le mélange, ajouter 2 cuillères à soupe de mélange d'épices et mélanger délicatement jusqu'à ce que la pâte se rassemble. Évitez de trop travailler la pâte. Rassembler la pâte en une boule lisse, la couvrir d'une pellicule plastique et la mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure.

3 - Saupoudrez légèrement de farine la pâte et votre plan de travail, puis étalez la pâte. Utilisez un emporte-pièce en forme de sapin pour découper les biscuits et utilisez un couteau aiguisé pour faire une entaille peu profonde sur le tronc de l'arbre à l'endroit où il rencontre les branches inférieures.

4 - Faites cuire pendant dix minutes dans un four préchauffé à 180°.

5 - Laissez les sablés refroidir complètement, puis décorez-les avec un trait de ganache au chocolat au lait et un léger saupoudrage de sucre glace à l'aide de votre tamis.