

Sablés pulls moches de Noël



Préparation
40 minutes



Cuisson
20 minutes



Portions
10 sablés



Difficulté
Facile

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- Stylos de glaçage (rouge, blanc, jaune, vert, noir...)
- Optionnel : décors en sucre (flocons, billes, étoiles...)

Ustensiles

- 1 emporte-pièce pull (ou gabarit fourni + couteau)
- 1 bol
- 1 cure-dent



Préparation

1

La pâte sablée

Préchauffez votre four à 160°C.

Déroulez la pâte sablée, et à l'aide d'un emporte-pièce (ou à l'aide d'un couteau et du gabarit fourni ici) formez les pulls.

Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 20 minutes à 160°C.

2

Le glaçage

Faites chauffer de l'eau dans un bol 1 minute au micro-ondes, puis insérez quelques instants les stylos de glaçage fermés dans l'eau.

Malaxez les stylos pour rendre homogène le glaçage.

Décorez les sablés en commençant par les contours du biscuit, puis remplir l'intérieur.

Utilisez un cure-dent pour répartir et lisser le glaçage uniformément.

Laissez sécher quelques minutes la base du glaçage, puis continuez la décoration des vos sablés à l'aide des stylos et des décors en sucre.

Bonne dégustation