

# Sablés à la cannelle



① Dans un saladier mélanger

*www.fiche-maternelle*



275 g  
de farine



1 cuillère  
à café de  
levure



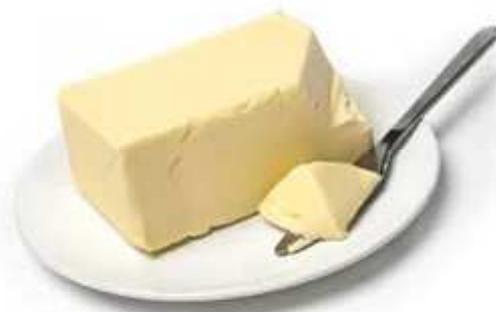
100 g  
de sucre roux



1 cuillère  
à café de  
cannelle

② Ajouter le beurre en petits morceaux

75 g



*Le travailler du bout  
des doigts avec la farine*

3

Dans un bol battre



1  
oeuf



50 g  
de sirop d'érable



4

Verser l'oeuf et le sirop d'érable battus dans le saladier puis malaxer pour obtenir une boule de pâte



5

Etaler la pâte à 1/2 cm d'épaisseur puis découper des formes avec les emportes pièces



15 à 20 mn au four sur une plaque