

## Mes sablés à la cannelle

Voici une recette simple et délicieuse à réaliser avec un adulte.

### Ingrédients (pour 1 kg)

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 200 g d'amandes en poudre (facultatif)
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de levure
- 1 pincée de sel

### Matériel

- Un saladier
- Un rouleau à pâtisserie
- Du papier sulfurisé
- Un couteau
- Une fourchette
- Un pinceau



**1** Dans un saladier, ramollir le beurre à l'aide d'une fourchette. Ajouter le sucre et 3 œufs entiers. Mélanger le tout pour obtenir une pâte bien lisse.

**2** Ajouter la farine, le sel, la levure, les amandes et la cannelle. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Puis la laisser reposer 4 heures au réfrigérateur.



**3** Au rouleau, étaler la pâte et découper des MoshiMoshi au couteau. Dessiner l'intérieur des oreilles, des yeux, du nez et de la bouche avec la pointe. Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.



**4** Mélanger le jaune d'œuf qu'il reste avec un peu d'eau et badigeonner avec le pinceau les MoshiMoshi avant de les mettre au four.

**5** Faire cuire à feu moyen (th. 6) pendant 15 minutes.