

Sapin en biscuits sablés

environ 40 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 15 Min.



Ingédients:

Pour la pâte:

1 préparation pour Sablés de Dr. Oetker

225 g de beurre tendre

Pour la décoration:

sucre impalpable

1 Dr. Oetker Glamour Mix

Ustensiles:

8 emporte-pièces en étoile de différentes tailles.

Préparatifs:

Recouvrez la plaque de cuisson de papier cuisson.

1 Préparation de la pâte:

Battez le beurre en crème dans un récipient et ajoutez le mélange pour pâte.

- 2 Pétrissez la pâte au mixer avec crochets ou à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.



- 3 Étalez immédiatement la pâte avec une épaisseur de 5 millimètres.



- 4 Découpez avec chaque emporte-pièce deux biscuits étoile. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson. Bien emballer la plaque de cuisson et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

- 5 Préchauffez le four.

Four électrique: 170 °C

Four à chaleur tournante: 150 °C

Temps de cuisson: 15 - 20 Minutes

- 6 Sortez la plaque de cuisson du réfrigérateur et placez-la immédiatement dans le four. Cuisez les biscuits en 15 à 20 minutes (cela empêche les biscuits de Noël de s'affaisser)

Les sablés seront moelleux quand ils sortent du four. Laissez-les refroidir.

- 7 **Kerstkoekjes versieren:**

Chauffez le glaçage de la pâtissier dans de l'eau chaude, puis versez le glaçage dans un bol.

- 8 Mettez un peu de glaçage au milieu de chaque sablé et empilez-les ensemble pour former un sapin de Noël.

- 9 Ensuite, appliquez un peu de glaçage sur quelques perles (du Dr. Oetker Glamour Mix) et collez-les sur les sablés en utilisant le glaçage. Enfin, saupoudrez l'arbre de Noël de sucre impalpable.

