

SABLÉS À LA CANNELLE

Ingrédients

- 150g de farine
- 100g de margarine végétale
- 50g de sucre
- 2 CS de cannelle



Instructions

- Mélanger tous les ingrédients avec les mains, jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.
- Former une boule avec la pâte et l'étaler sur la table.
- Découper les biscuits à l'emporte-pièce.
- Cuire 15-20 minutes au four préchauffé à 180° C jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement durcis.
- Laisser refroidir, et ajouter un glaçage (facultatif).