



Petits sablés de Noël

29/12/2015 à 14h43

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 pâte sablée pur beurre Marie
- 250 g de sucre glace
- 1/2 citron
- 1 blanc d'œuf
- Perles argentées en sucre

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°C
- Découpez des formes dans la pâte sablée puis déposez-les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson ;
- Mettez au four pour 7 à 10 minutes de cuisson ;
- Laissez-les refroidir. Préparez le glaçage royal en mélangeant le sucre glace tamisé avec le blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron jusqu'à obtention d'un mélange lisse, épais et homogène ;
- A l'aide d'une poche à douille, décorez les biscuits et disposez des billes argentées par-dessus.