Sablés à la cannelle

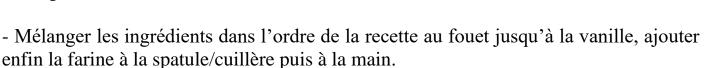
Pour environ 10 bonhommes

- 125 gr de beurre à T° ambiante
- 125 gr de sucre
- 2 gr sel
- 12 gr de cannelle en poudre
- 200 gr de farine
- 75 gr de poudre d'amandes
- 8 gr de levure
- Mélanger les ingrédients dans l'ordre de la recette au fouet jusqu'à la cannelle, ajouter enfin la farine, la poudre d'amandes et la levure à la spatule/cuillère puis à la main.
- Mettre en boule et filmer puis placer au frigo 30 minutes.
- Abaisser la pâte au rouleau et découper des ronds puis faire des trous au centre
- Cuire 15 minutes à 170°c.

Sablés à la vanille

* Pour environ 40 boutons

- 180 gr de beurre à T $^{\circ}$ ambiante
- 200 gr de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- ½ cuillère à café de vanille en poudre
- 350 gr de farine



- Mettre en boule et filmer puis placer au frigo 30 minutes.
- Abaisser la pâte au rouleau et découper des ronds puis faire des trous au centre
- Cuire 10 minutes à 180°c.



