



## LES PETITS CANARDS SABLES A LA CANNELLE

### ***Ingrédients***

*100 g de margarine  
1 oeuf  
50 g de sucre  
2 c.s. de cannelle  
150 g de farine*

### ***Préparation***

Tout mélanger dans un saladier avec les mains pour obtenir une pâte grumeleuse. Faire une boule.  
Étaler. Découper les biscuits.

### ***Cuisson***

15-20 minutes min. à 165°

### ***Mon secret***

*La gageure est de ne pas faire tomber le bec du canard lors du découpage du biscuit. On peut s'aider de la pointe d'un couteau.*