

# Sablés

## Matériels

- 1 verre doseur
- 1 saladier
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 couteau
- Du papier sulfurisé
- Des emportes pièces au choix

## Aliments:

- 250 gr de farine
- 125 gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 1 œuf



## Étapes

Etape 1: Mélanger le sucre et l'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Étape 2: Ajouter la farine, le beurre coupé en petits dés.

Étape 3 : Former une boule de pâte qui ne doit pas coller aux doigts (rajouter de la farine si besoin).

Étape 4: Etaler la pâte au rouleaux régulièrement ( 1 cm d'épaisseur) et la découper avec les emportes pièce que l'enfant aura choisi.

Etape 5 : Mettre au four à 180°C et attendre qu'ils soient dorés.

Et voilà les sablés sont cuits, bonne dégustation ...



Réalisé par Marion Mestre, animatrice à Sartoux