

La recette des sablés.



Réalisée par les élèves de 3^{ème} année chez Monsieur Mathy



Pour environ 16 pièces :

- Dans un saladier, versez 125 g de farine ainsi que 60g de sucre.
- Ajoutez-y 60g de beurre doux, un sachet de sucre vanillé et un œuf.
- Mélangez le tout.
- (Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques pépites de chocolat).
- Sur la table, versez un peu de farine et aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
sur une épaisseur d'environ 5 mm.
- Découpez, à l'aide d'emporte-pièces ou d'un verre, les formes que vous souhaitez.
- Posez-les sur une plaque allant au four recouverte d'un papier cuisson.
- Laissez-les cuire pendant environ 10 minutes à 180°C.

Bon appétit !

