







Recette : Les petits sablés de maman !





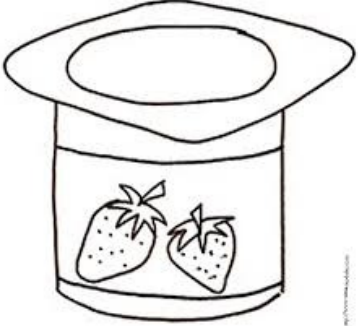





Ingrédients :

		
BEURRE (225g)	SUCRE(225g) (1 POT + ¾)	ŒUFS (2)
		
VANILLE (1 CC)	LEVURE CHIMIQUE (2CC)	FARINE (600g) (6 POTS)

Le déroulement de la recette :

- Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre, les œufs, la vanille et la levure.
- Puis, incorporer la farine en plusieurs fois.
- Pétrir ensuite la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène
- Prendre un petit peu de pâte et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson
- Avec des emporte-pièces, faire les formes que l'on souhaite.
- Enfournez à 180 ° et laisser cuire 10-15 minutes.

Ustensiles

		
SALADIER	CUILLERE EN BOIS	POT DE YAOURT VIDE
		
GROSSE CUILLERE	EMPORTE PIECE	BOL
		
ROULEAU A PATISSERIE	PETITE CUILLERE	

CC = cuillère à café

CS = cuillère à soupe

Pot= un pot de yaourt

