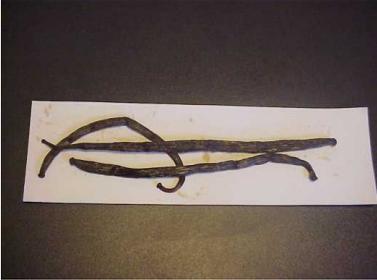


Recette : Les petits sablés de maman !



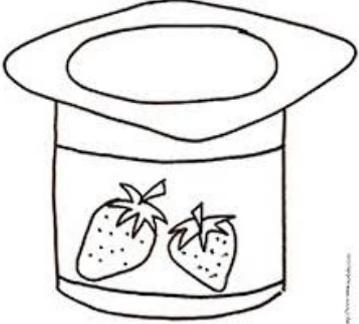
Ingrédients :

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| BEURRE (225g) | SUCRE(225g) (1 POT + $\frac{3}{4}$) | 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

