

# Les sablés

## Ingrédients

- + 250 g de sucre
- + 125 g de beurre
- + 500 g de farine
- + 2 œufs
- + 1 jaune d'œuf

### La recette

1/ Préparer la pâte en mélangeant le sucre et les œufs, puis en ajoutant progressivement la farine et le beurre.

Dès 18 mois



A partir de 4 ans



2/ Huiler la plaque de cuisson.



3/ Etaler la pâte (épaisseur environ 1/2cm).



4/ Découper des formes : avec une tasse (18 mois), des emporte-pièce ou inventer des formes et les découper à l'aide d'un couteau à bout rond.



5/ Déposer les créations à l'aide d'une spatule pour les déposer sur la plaque de cuisson.



6/ Décorer les sablés avec un pinceau et du jaune d'œuf



7/ Enfourner les sablés environ 20 minutes.



## Les + créatifs de Petitetetes.com

+ Pour étaler la pâte sans faire de miettes, poser la boule de pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

+ Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, vous pouvez utiliser ceux de la pâte à modeler, soigneusement lavés au préalable.

+ Pour ne pas casser une création très fragile, transférer le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.

+ Pour parfaire la décoration : ajouter éventuellement des perles en chocolat ou du chocolat fondu...

+ Après la cuisson, ajoutez une couche de confiture entre deux sablés de forme identique.

## Mes + créatifs

+.....  
.....  
+.....  
.....  
+.....  
.....

### Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

