












PETITS SABLÉS

INGRÉDIENTS			USTENSILES		
500g de farine	250g de sucre	sel	Saladier	Cuillères	Couteau
					
250g de beurre	1 œuf		Verre mesureur	Rouleau à pâtisserie	Emporte-pièces
					

RECETTE

Mesurer 500g de farine.



Mettre la farine dans le saladier.



Mesurer 250g de sucre et mélanger à la farine dans le saladier. Ajouter une cuillère à café de sel.



Couper le beurre en petits morceaux.



Ajouter le beurre au mélange et malaxer.



Battre un œuf, l'ajouter et malaxer à nouveau pour former une boule de pâte.



Etaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie .



Découper la pâte avec les emporte-pièces de formes diverses ou avec un verre à l'envers.



Poser les formes obtenues sur un papier cuisson , sur la plaque du four.



Cuire à four moyen
10 à 15 mn



Sortir les petits sablés dès qu'ils sont dorés.



Calcul rapide : Si on fait 4 fois cette recette avec 4 groupes d'enfants, on obtient environ 255 petits sablés, soit pour une classe de 25 enfants, 10 sablés à emporter en petit cadeau gourmand pour Noël ...