

Vendredi 8 décembre

# Petits sablés à la vanille

Les p'tites  
recettes



Pour cette activité, demande à un adulte de t'aider.



## Ingrédients

Pour 30 biscuits, il te faut :

- 125 g de beurre
- 1 cuillère à café d'essence de vanille
- 100 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 2 cuillères à café de lait
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

## À toi de jouer !

- Fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole.
- Mets le sucre et l'essence de vanille dans un saladier.
- Mélange le tout jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.
- Ajoute les œufs et mélange, puis le lait et mélange encore.
- Ajoute enfin la farine et la levure et mélange à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Laisse reposer 30 minutes dans le réfrigérateur (juste avant, tu peux recouvrir le saladier d'un linge).



## Matériel

- Une casserole
- Un saladier
- Un fouet ou une cuillère

La suite de l'autre côté ! →

- Demande à un adulte de mettre à préchauffer le four à 160°C (thermostat 5) pendant 10 minutes.
- Etale la pâte (épaisseur 5 mm).
- Découpe des figures rigolotes avec les emporte-pièces ou avec un couteau.
- Dispose-les dans des moules à tarte recouverts de papier sulfurisé et enfourne 9 minutes à 160°C.
- Sors-les du four et place-les sur une grille pendant 5 minutes.

Testé et  
approuvé par  
nos gourmands



## Le sais-tu ?

Il est toujours préférable de cuisiner soi-même plutôt que d'acheter des produits déjà prêts. Tu évites ainsi les emballages, qui ne sont pas toujours recyclables. Et si tu cuisines des produits cultivés près de chez toi, comme les fruits et légumes par exemple, c'est encore mieux ! On évite ainsi les moyens de transports comme les avions ou les camions, sources de pollution.

