

## COIN CUISINE

Nous avons confectionnés des petits sablés, avec les 3-5ans, lors d'un mercredi du mois de Mars.

Voici la recette :

### Ingrédients (pour 10 sablés) :

- 60 g de beurre mou en petits morceaux
- 60 g de sucre
- 1 oeuf
- 150 g de farine
- vanille (liquide ou en sachet)

### Préparation :

Cette recette est d'une facilité enfantine : mélangez dans un saladier la farine et le sucre, ajoutez l'œuf, puis terminez avec le beurre. Pétrissez bien. Ajoutez la vanille (ou autre arôme, selon votre choix).

Vous pouvez rajouter un peu de farine si la pâte colle trop aux doigts.

Formez des boules assez grosses et placez les sur la plaque de votre four que vous aurez beurrée.

Laissez cuire à 170°C au four pendant 15 min.

## SABLES FACILES

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Un vrai régal !!!

Bon appétit !!!

Huummm !!!  
C'est trop bon !!!