

Recette de biscuits sablés

INGRÉDIENTS :

- **150 g** de farine



- **75 g** de sucre



- **75 g** de beurre



- **1 cuillère à café** de vanille en poudre



- **1 œuf**



- **1 pincée** de sel



- **Du sucre** glace



**Les vedettes de l'été, ce sont les glaces bien sûr !
Ces petits biscuits très faciles à faire avec vos Petits-Enfants,
sont idéals pour les accompagner.**



ÉTAPE 1

Incorporez la farine, le sucre, la vanille, l'œuf et le sel dans un récipient puis mélangez, mélangez, mélangez,
Jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse !

ÉTAPE 2

Ajoutez-y le beurre puis laissez vos Petits-Enfants malaxer la préparation du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse et homogène.

ÉTAPE 3

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure. Pendant ce temps, préchauffez le four **à 180°C.**

ÉTAPE 4

Vos Petits-Enfants vont maintenant pouvoir étaler la pâte sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un emporte-pièces, faites-leur découper les biscuits aux formes de leur choix.

Il ne vous restera plus qu'à déposer les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et à les enfourner.

Laissez cuire vos biscuits pendant 10 minutes.

ÉTAPE 5

Une fois sortis du four, laissez les biscuits refroidir puis saupoudrez-les de sucre glace avant de les servir à toute la tablée !