

Recette des petits sablés Playmobil

Ingrédients:

- 125g de farine
- 70g de beurre mou
- 50g de sucre
- 1 œuf
- Une pincée de sel



Dans un saladier, mélanger la farine avec le beurre mou (si le beurre est trop dur, vous pouvez le passer au micro-ondes pour le ramollir). **Bien mélanger avant d'ajouter le sel et le sucre. Bien mélanger à nouveau cette pâte sèche**, puis ajouter l'œuf. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine: la pâte doit se détacher des bords du saladier. Malaxer ensuite la pâte sur un plan de travail fariné. Abaisser (étaler) la pâte. Plus la pâte est fine, plus les sablés seront secs. Il faut aussi tenir compte de l'épaisseur de l'emporte-pièce que vous utiliserez.

Cuire 10 minutes (+/-) à 180°C (thermostat 6). La cuisson est terminée quand les bords des sablés commencent à prendre une belle couleur dorée.



Amusez-vous bien !

