

Les SABLÉS de Gros Louis

sel

levure

sucre

beurre

œuf

farine

Barre l'intrus

Ingrédients :

- * 1 œuf
- * 125 g de sucre
- * 125 g de beurre
- * 250 grammes de farine
- * 1 pincée de sel

Matériel :

- un fouet
- un saladier
- un rouleau à pâtisserie
- des emporte-pièces

Étapes :

1. Mélangez le sucre avec l'œuf et le sel.
2. Ajoutez d'un coup la farine et mélangez.
3. Ajoutez le beurre en petits morceaux et pétrissez pour former une boule.
4. Placez la boule au réfrigérateur (entourée d'un torchon) 20 min.
5. Avec le rouleau, étalez la pâte et découpez des formes.
6. Disposez les sablés sur une plaque au four à 180° pendant 20 à 25 minutes.

Bon appétit !

Souligne les mots qui disent ce que tu dois faire.

