

Sablés de Pâques

Ingrédients

- 250 grammes de farine



- 1 œuf



- un peu de sel



- 125 grammes de sucres



-125 grammes de beurre



Ustensiles



- une spatule - du papier sulfurisé - un rouleau à pâte - un grand saladier
- des emporte-pièces en forme de poule, d'oeuf ou de lapin



Marche à suivre

1. Verse dans un saladier la farine, le sucre et une pincée de sel.



2. Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le beurre au four à micro-ondes puis verse-le dans le saladier avec l'oeuf.



3. Remue avec la spatule puis mélange avec tes mains pour former une grosse boule. Mets ta boule 15 minutes au réfrigérateur pour que la pâte soit moins collante.



4. Saupoudre un peu de farine sur une table bien propre et étale la pâte avec l'aide le rouleau. Demande à un adulte de faire chauffer le four à 180 degrés.



5. Pose le papier sulfurisé sur une plaque du four, découpe les sablés avec les emporte-pièces et pose-les sur la plaque.



6. Demande à un adulte de mettre la plaque dans le four. Fais cuire 10 minutes. Une fois les sablés refroidis tu pourras les décorer.



Prénom : _____

Sablés de Pâques

*Coche la bonne réponse. ☒

1. Que nous fait faire ce texte ?

une recette de cuisine

☐

un bricolage

☐

du jardinage

☐

*Souligne la bonne réponse.

2. Combien y a-t-il de sous-titres dans ce texte ?

Il y a 3 sous-titres.

Il y a 6 sous-titres.

Il y a 8 sous-titres.

Il y a 9 sous-titres.



*Entoure la bonne réponse.

3. Combien y a-t-il de mots dans le titre de ce texte ?

Il y a 2 mots.

Il y a 3 mots.

Il y a 4 mots.

Il y a 5 mots.

*Ecris la bonne réponse en faisant une phrase.

4. Quelle quantité de farine faut-il pour faire ces sablés ?

5. *Barre les phrases qui sont fausses.

- Il faut 125 grammes de cerises pour faire les sablés.

- Il faut 250 grammes de farine pour faire les sablés.

- Il faut 12 œufs pour faire les sablés.

- Il faut 1 litre de lait pour faire les sablés.

*Ecris en faisant une phrase.

6. A quelle température faut-il faire cuire les sablés dans le four ?

7. *Entoure les bonnes réponses.

De quels ustensiles a-t-on besoin pour faire les sablés ?

une spatule une casserole un saladier du papier sulfurisé
des emporte-pièces un couteau un rouleau à pâte

*Ecris.

8. Trouve la phrase du texte qui veut dire la même chose que...

Demande à une grande personne de faire chauffer le beurre dans un micro-ondes puis mets ce beurre avec l'oeuf dans le grand bol.

*Ecris les chiffres.

9. Remets la recette dans le bon ordre.



- ☐ - Avec l'aide d'un adulte, mettre la plaque au four et faire cuire 10 minutes.
- ☐ - Verser la farine, le sucre et le sel dans un saladier .
- ☐ - Remuer avec la spatule puis avec les mains pour faire une boule de pâte et mettre la boule au réfrigérateur 15 minutes.
- ☒ 2 - Faire fondre le beurre puis le verser avec l'oeuf dans le saladier.
- ☐ - Découper les sablés avec les emporte-pièces et les poser sur la plaque.
- ☐ - Etaler la pâte avec un rouleau et faire chauffer le four à 180 degrés.