

LES SABLES



INGREDIENTS :

			
250 g de FARINE	125 g de SUCRE	150 g de BEURRE	Un OEUF

OUTILS :

			
CUILLÈRE EN BOIS	SALADIER	ROULEAU A PÂTISSERIE	EMPORTE-PIÈCE

1		Couper le BEURRE en morceaux et le faire ramollir aux micro-ondes.
2		Verser tous les INGREDIENTS dans un grand bol sans oublier de casser l'OEUF puis mélanger bien.
3		Fariner le plan de travail, former une boule de pâte, puis étaler-la avec un rouleau à pâtisserie.
4		Découper les gâteaux avec les emporte-pièce.
5		Déposer les gâteaux sur la plaque du four et les faire cuire 10 à 15 minutes, thermostat 7 (210°C)