



C'est l'heure du goûter!

Concocte cette étonnante recette pour tes invités.
Promis, elle est garantie sans bave de crapaud.



Les Sablés d'Enfer

Il te faut :

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 140 g de beurre salé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf



1 Mélange la farine, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf. Ajoute le beurre découpé en petits cubes. Malaxe avec les doigts pour former une boule.

2 Emballe ta pâte dans du film alimentaire et laisse-la au frigo pendant deux heures minimum. Ne saute surtout pas cette étape !

3 Saupoudre une planche à découper avec de la farine. Sors la pâte et étale-la sur la planche avec un rouleau à pâtisserie.

4 Découpe des gâteaux en forme d'éclairs de 5 mm d'épaisseur. Mets-les dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 10 minutes.