

# Shortbread royaux



Conception et photos : Brigitte Carrère.

## IL TE FAUT :

Pour 6 shortbreads \*

- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre mou
- 150 g de farine
- Des piques à cocktail

### Astuce

Amuse-toi à personnaliser tes shortbreads en utilisant des photos de célébrités découpées dans des magazines ou des photos de ta famille !

\*Les shortbreads sont des sablés au beurre originaires d'Écosse, une région du Royaume-Uni.

**1** Malaxe les trois ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Laisse reposer 15 min. Pose la pâte sur du papier cuisson, étale-la avec un rouleau, elle doit faire environ 8 mm d'épaisseur. Mets-la au frais pendant 15 min.

**2** Préchauffe le four à 160 °C. Avec un couteau tenu droit, découpe des formes de vêtements selon les photos choisies (robe, jupe, pantalon...).  
**Trace les plis des habits dans la pâte** avec une pique à cocktail.

**3** Enfonce à moitié une **pique à cocktail** en haut du shortbread. Fais cuire pendant 20 min. Colle des photos sur les piques avec du ruban adhésif.

Miam ! Je vais dévorer la famille royale !



Attention, les recettes sont à réaliser avec l'aide d'un adulte !

Cette page vous est offerte par le magazine **Mahon**