

Il me faut :



1

je verse

Je bats l'œuf, le sucre et le sel avec une fourchette. Je verse la farine. Je mélange avec les doigts.



2

je malaxe

J'ajoute le beurre mou. Je malaxe. Je laisse reposer cette pâte 30 min au frais.



3

je découpe

Je saupoudre de la farine sur la table. J'étale la pâte avec un rouleau. J'y découpe des formes de chaussette, de boule, de sucre d'orge.



4

je perce

Je pose les sablés sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Je fais un trou en haut de chacun à l'aide d'une paille. Un grand les fait cuire 20 min.

5

je décore

Je mélange le sucre glace au jus de citron. Avec ce mélange, je décore les sablés cuits et refroidis, et je colle les bonbons. Je laisse sécher.



J'enfile des rubans et je les suspends au sapin !



Ces pages vous sont offertes par le magazine

Petites Mains

Téléchargé sur le site

 vosquestions
deparents.fr