

Petits sablés

Les ingrédients :



du sucre



1 œuf



de la farine



du sucre vanillé



du beurre (125 g)

Les ustensiles :



un fouet



un saladier



une cuillère



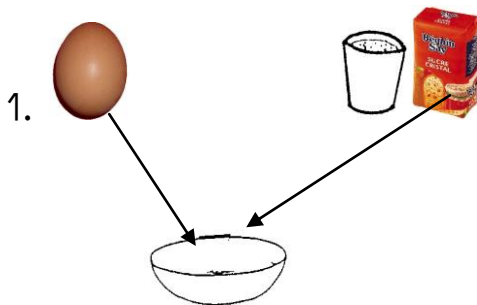
un verre



des emporte-pièces



un rouleau à pâtisserie



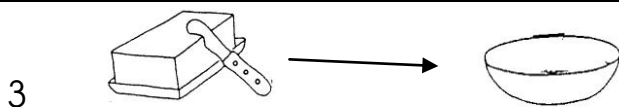
Mettre dans le saladier 1 pot de sucre et 1 œuf.

Mélanger  avec le fouet 



Ajouter 2 pots de farine et 1 sachet de sucre vanillé

Mélanger  avec le fouet 



Couper le beurre en petits morceaux. Mélanger avec les mains.



Rouler la pâte avec le rouleau 



Découper la pâte avec les emporte-

pièces 

6.  Faire cuire au four, 20 minutes, 180 °