

Chronique publiÃ©e le 10/04/2019

Petits sablÃ©s de PÃ¢ques

Ã

IngrÃ©dients :

200g de farine

100g de beurre

80g de sucre

1 oeuf

Ã

PrÃ©paration :

Couper le beurre en dÃ©s.

Dans un saladier, mÃ©langer le beurre avec le sucre, la farine, du bout des doigts jusqu'Ã© obtention d'une texture sableuse.

Ajouter l'oeuf et si besoin 1 ou 2 cuillÃ©res Ã© soupe d'eau. MÃ©langer jusqu'Ã© obtenir une boule. Mettre au frais pendant 30 minutes.

Ã©taler la pÃ¢te sur un plan de travail farinÃ©.

DÃ©couper des formes (lapins, poules, Ã©ufs) et les poser sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de cuisson.

Enfourner 12 minutes dans un four prÃ©chauffÃ© Ã© 180 degrÃ©s.

DÃ©corer Ã© votre guise.

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com