

DES BISCUITS DE WOUF!

Pour ce goûter de rentrée, il faut (pour 20 sablés):

- 80 g de sucre en poudre • 80 g de beurre bien mou
- 1 jaune d'œuf • 125 g de farine • 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 goutte de colorant alimentaire vert ou bleu

On peut aussi utiliser une pâte sablée toute prête !



Conception, réalisation et photo : Anne Chiumino.

- 1 Dans un grand saladier, écraser le sucre et le beurre à la fourchette.
- 2 Ajouter le jaune d'œuf et la vanille, puis bien mélanger.
- 3 Continuer d'écraser la pâte à la fourchette en versant la farine petit à petit. Quand ça devient difficile, malaxer avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- 4 Sur un plan de travail fariné,
- 5 étaler la pâte au rouleau en saupoudrant de la farine dessus et dessous.
- 6 Réserver un peu de pâte (qui servira pour faire les yeux et le museau). La malaxer en y ajoutant une goutte de colorant.
- 7 Faire cuire les biscuits de 8 à 10 minutes, au four à 160 °C (th. 5).