Les sablés de Noël

La recette en images

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

Les ingrédients (environ 20 sablés)



250 g de farine



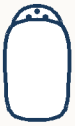
125 g de beurre mou



100 g de sucre



1 œuf



1 pincée de sel

Les étapes

1



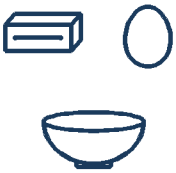
Je me lave bien les mains.

2



Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.

3



J'ajoute le beurre mou en morceaux et l'œuf.

4



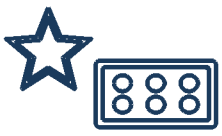
Je malaxe avec les mains jusqu'à faire une boule.

5



J'étale la pâte avec le rouleau.

6



Je découpe les sablés avec les emporte-pièces.

7



Le four cuit les sablés 10 à 12 minutes à 180 degrés.

avec un adulte

8



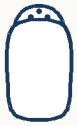
J'attends qu'ils refroidissent, puis je les décore.

Les sablés de Noël

Je coche les étapes

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

Les ingrédients (environ 20 sablés)

- ☐  250 g de farine
- ☐  125 g de beurre mou
- ☐  100 g de sucre
- ☐  1 œuf
- ☐  1 pincée de sel

Les étapes

1 ☐



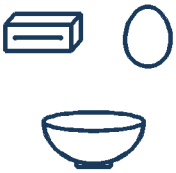
Je me lave bien les mains.

2 ☐



Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.

3 ☐



J'ajoute le beurre mou en morceaux et l'œuf.

4 ☐



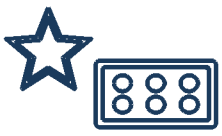
Je malaxe avec les mains jusqu'à faire une boule.

5 ☐



J'étale la pâte avec le rouleau.

6 ☐



Je découpe les sablés avec les emporte-pièces.

7 ☐



Le four cuit les sablés 10 à 12 minutes à 180 degrés.

avec un adulte

8 ☐



J'attends qu'ils refroidissent, puis je les décore.