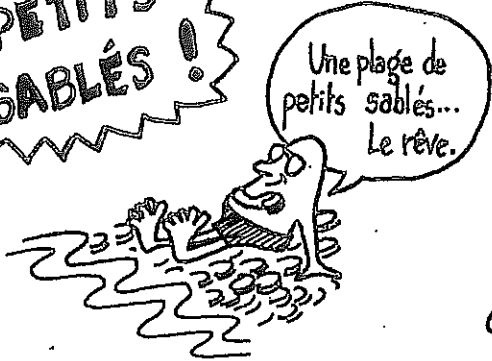


# LES PETITS SABLÉS !



## USTENSILES

- saladier
- cuillère en bois
- cuillère à soupe
- couteau
- plaque de four

## INGREDIENTS

- 100 grammes de farine.
- 60 grammes de sucre
- 80 grammes de beurre

<p>1</p> <p>Faire préchauffer le four à thermostat 10.</p>	<p>2</p> <p>Verser le beurre, la farine et de sucre. 40g.</p>	<p>3</p> <p>Mélanger pour...</p>
<p>4</p> <p>... obtenir une belle pâte.</p>	<p>5</p> <p>Verser la troisième cuillerée de sucre sur la table.</p>	<p>6</p> <p>Rouler, dessus, la pâte en boudin.</p>
<p>7</p> <p>Couper le boudin en petites rondelles.</p>	<p>8</p> <p>Les passer sur une plaque beurrée.</p>	<p>9</p> <p>Faire cuire 10 à 15 minutes.</p>