



## JOUR 12 : 3<sup>e</sup> ACTIVITÉ DU RAMADAN JE PRÉPARE DES BISCUITS EN FORME DE LUNE ET D'ÉTOILE

### RÉALISATION



20 minutes



1 heure



10 minutes

### INGRÉDIENTS

- Une pincée de sel
- 1 œuf
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 250g de farine

### USTENSILES

- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièces lune/étoile
- Papier sulfurisé
- 1 plaque et un four !



### PRÉPARATION DE LA PÂTE

- Fais **ramollir le beurre à feu doux** dans une casserole et verse-le ensuite dans un saladier
- Ajoute le **sucre, l'œuf et le sel** et mélange le tout avec ta cuillère en bois
- Verse ensuite toute la **farine** et mélange bien
- **Travaille la pâte à la main** jusqu'à former une boule
- Recouvre le saladier d'un linge et laisse reposer **1h dans le réfrigérateur**



### CONFECTION DES BISCUITS

- **Étale ta pâte au rouleau** sur un plan de travail fariné sur 1cm d'épaisseur
- **Découpe tes petits biscuits** avec un emporte-pièce en forme d'étoile ou lune
- Place ensuite tes biscuits sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé



### CUISSON DES BISCUITS

- Enfourne ta plaque pendant **10 minutes à 180°C** dans un four préchauffé
- Tu peux sortir tes sablés du four !
- Patiente quelques minutes avant de les déguster !