Des sablés pour **Halloween**

Cuisiner en famille

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- Verre ou emporte-pièces

1 Dans un récipient, proposez à votre enfant de verser la farine, le beurre ramolli coupé en morceaux et le sel, et de mélanger le tout.

2 Proposez-lui d'ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure et l'oeuf, et de mélanger à nouveau jusqu'à la formation d'une boule compacte et homogène.

3 Enveloppez la pâte dans un papier film et laissez-la reposer quelques heures au réfrigérateur.

4 Sortez la pâte 30 min. avant de la travailler de nouveau puis proposez à votre enfant d'étaler la pâte et de créer des formes à l'aide d'emporte-pièces par exemple.

5 Enfournez vos sablés à 170° pendant 20-25 min. Décorez-les et dégustez !

RigoLo Comme La Vie !