

#2

FICHE PRATIQUE  
ATELIER POUR ENFANT

## IDÉE RECETTE SIMPLE ET RAPIDE



## BISCUIT LUNETTE

## INGRÉDIENTS

- Farine 250gr
- Sucre en poudre 125gr
- Beurre mou 125gr
- Confiture au choix 100g
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

01 Mélanger dans un saladier les œufs, le beurre et le sucre

02 Ajouter la farine puis le sel, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène

03 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

04 Utiliser un emporte-pièce pour effectuer des sablés ovales et effectuer deux trous par sablés (forme lunette)

05 Enfourner 15 min à 180°C

06 Laisser refroidir les sablés, puis les tartiner à la confiture (ou autre sucre glace, chocolat)