

SABLÉS ÉPUIÉS À LA CONFITURE

C'est bien connu, la fatigue donne faim ! Alors prépare donc ces délicieux sablés d'Halloween pour tes parents qui l'ont bien mérité !

INVERSION DES RÔLES ① L'ENFANT PRÉPARE ② LE PARENT DÉGUSTE



Une pâte sablée



Étale la pâte sablée. Découpe 40 petits cercles à l'intérieur avec un emporte-pièce ou, si tu n'en as pas, le haut d'un petit verre.



Attention à tes doigts !

Sur 20 cercles, découpe les yeux et la bouche de tes sablés citrouilles.



Sur les autres, dépose une grosse cuillère de confiture d'abricot. Étale-la bien sur tout le cercle de pâte.



Un pot de confiture d'abricot



Ferme tes sablés en déposant à chaque fois un cercle découpé, sur un cercle avec de la confiture. Appuie tout autour du bord pour bien relier les deux cercles.



Attention à tes doigts !

Fais de petites entailles au couteau sur le tour des sablés pour décorer.



Enfourne 10 min à 200°, ils doivent être blonds !

