

L'équipe éducative des SAPE Thônex (Chapelly, Bout'Choux, Marcelly) vous propose

## une activité cuisine

pour s'occuper en famille durant le confinement

---

# SABLÉ À LA « VACHE QUI RIT »

## Ingrédients

- 3 portions de « Vache qui rit »
- 200 gr. de farine
- 90 gr. de beurre ramolli
- 60 gr. de sucre
- 20 gr. de sucre pour la déco.
- 1 c. à café de levure sèche
- Une c. à café d'extrait de vanille (ou sucre vanillé)

\*\*\*\*\*

## Préparation

**Temps Total** : 45 min

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 15-30 min

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un grand saladier, mélanger : la « Vache qui rit », le beurre, le sucre et la vanille. Travailler le tout jusqu'à obtenir une crème bien lisse
- Ajouter la levure et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à former une pâte
- Mettre le sucre pour la décoration dans une assiette
- Etaler la pâte au rouleau (env. 7 mm) puis découper des sablés à l'emporte-pièce
- Poser une face de chaque biscuit sur le sucre puis les disposer sur une plaque
- Cuire pendant 12 minutes