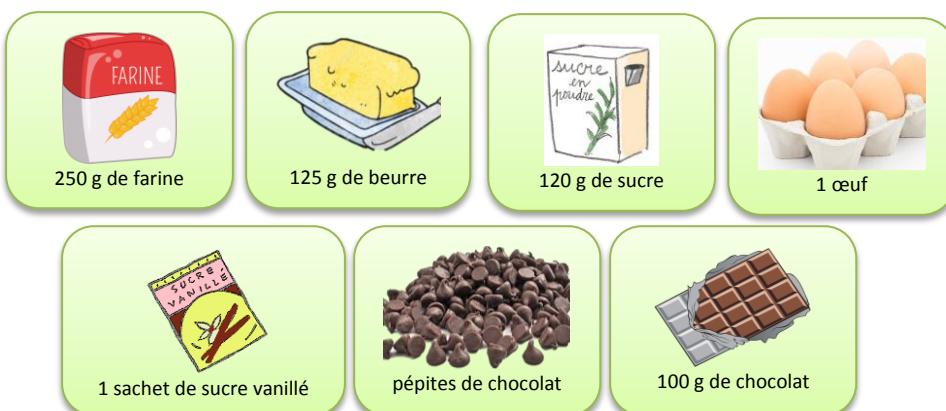


Sablés HÉRISSONS

teacherpirouette

Les ingrédients



PRÉPARATION

Mélange le beurre mou et le sucre. Ajoute la farine et la levure, mélangez.

Ajoute l'œuf. Mélange jusqu'à ce qu'une boule homogène se forme.

Laisse reposer la pâte 1 heure au frigo dans du film étirable (si tu as le temps).

Préchauffe le four à 180°C. Formez les corps des hérissons.



Cuis 20 minutes.

DÉCORATION

Avec l'adulte, fais fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes et trempe-y le dos des hérissons (une bonne moitié).

Pose les pépites de chocolat une à une sur leurs dos.

Fais les yeux et le nez avec une pointe de couteau trempée dans le chocolat chaud et ajoute une pépite sur le nez.

