

Sablés HÉRISSONS

teacher.pirouette

Les ingrédients



250 g de farine



125 g de beurre



120 g de sucre



1 œuf



1 sachet de sucre vanillé



pépites de chocolat



100 g de chocolat

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.

