

# Recette des sablés en forme de bonhomme

## Ingrédients :



250 gr de farine



125 gr de sucre



125 gr de beurre

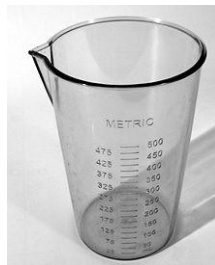


1 œuf

## Ustensiles :



1 saladier



1 verre mesureur

## Déroulement :

1) Mélanger le sucre et l'œuf dans le saladier.



2) Ajouter toute la farine et pétrir la pâte à la main.



3) Ajouter le beurre par petits morceaux et pétrir à la main rapidement.



4) Placer la pâte au frigo.



5) Modeler un bonhomme.



6) Cuire le bonhomme pendant 10 min dans un four à 180°.

