SABLÉS DE NOËL DÉCORÉS DE CONFETTIS EN SUCRE



RÉALISATION DE LA RECETTE DES SABLÉS DE NOËL DÉCORÉS DE CONFETTIS EN SUCRE

Recette de sablés décorés pour Noël avec des petits confettis en sucre. La pâte à sablés est découpée avec des emporte-pièces aux formes évoquant Noël et sont ensuite décorés avec des confettis colorés en sucre.

LES INGRÉDIENTS DES SABLÉS DE NOËL :

Une pâte sablée
Des emporte-pièces aux formes de noël
1 rouleau à pâtisserie
Éventuellement des confettis en sucre

LES ÉTAPES DES SABLÉS DE NOËL :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Préparer une pâte sablée en suivant la recette : recette de la pâte sablée. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Faire une boule et fariner la table travaille. Étaler la **pâte sablée** au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Il suffit de fariner légèrement le rouleau à pâtisserie pour qu'il ne colle pas. Découper des formes à l'aide des emporte-pièces évoquant Noël. Placer tous les sablés de Noël sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner. Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four chaud à 220 d°. Sortir les sablés et les décorer avec des confettis colorés en sucre pour les transformer en **sablés de Noël** et les placer sur une grille le temps qu'ils refroidissent.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr