

Les dames sablées

Pour 4 joueurs

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

-  300 g de farine
-  120 g de beurre mou
-  120 g de sucre
-  2 œufs
-  1 cuillerée à café d'arôme naturel de vanille
-  1/2 tasse de pépites de chocolat
-  1 damier

La règle
Les dames sablées se jouent comme les dames classiques ! Dessine ton damier sur du papier ou du carton si tu n'en as pas de vrai.



1 Mélange dans un saladier la farine, le sucre et la vanille. Ajoute l'œuf et le beurre. Pétris bien pour que la pâte ne colle plus aux doigts.



2 Allume le four à 170 °C (thermostat 5-6). Mets une feuille de papier-cuisson sur une plaque. Prépare 40 billes de pâte.



3 Enfonce des pépites de chocolat dans 20 billes. Pose les billes espacées sur la plaque et fais cuire 15 minutes. Tu peux faire plusieurs fournées.



4 En cuisant, les billes s'aplatissent et forment des sablés. Quand ils ont refroidi, joue aux dames avec : sablés nature contre sablés au chocolat !

Cette recette t'est offerte par le magazine

