

CUISINE TES MÉDAILLES



MES MÉDAILLES SABLÉES

Cette recette de galettes sablées fines permet de réaliser 24 médailles en **30 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson**.

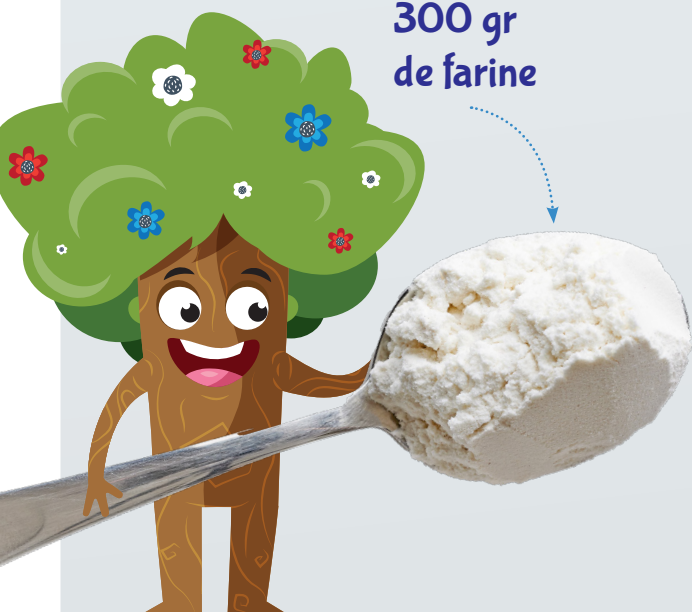
INGRÉDIENTS

- | 300 gr de farine
- | 1 c à café de levure chimique
- | 125 g de beurre
- | 1 œuf
- | 125 g de sucre en poudre
- | 1 c à café de sucre vanillé

Sucre vanillé



300 gr
de farine



1 œuf



ÉTAPES DE RÉALISATION

1

Mélangez, dans un saladier les sucres, la farine et la levure.

2

Ajoutez le beurre à température ambiante, coupé en petits morceaux et mélangez avec une spatule afin d'obtenir une consistance «sablée».

3

Ajoutez l'œuf entier. Pétrissez le tout, formez une boule de pâte.

Laissez reposer 3 heures au frais

4

Étalez la pâte et faites des disques à l'aide d'un emporte-pièce. Faites un trou dans chaque disque pour pouvoir passer un ruban dans la médaille, une fois la pâte cuite. Disposez-les sur une plaque de cuisson.

5

Préparez de la dorure (1 jaune d'œuf + une c à café d'eau). Gravez le nom de l'enfant sur la médaille, badigeonnez au pinceau.

Enfournez à 200°C pendant 15 minutes