Biscuits de Saint Valentin

fiche créative n° 487

Voici une petite gourmandise qui saura ravir le cœur et les papilles de votre bien-aimé(e).

Ingrédients pour la pâte à sablés :
1 œuf
1 pincée de sel
100 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
200 g de farine
50 g de Maizéna
125 g de beurre

Pour la décoration des sablés : crayons pâtissiers

Préparation de la pâte à sablés :
Dans une terrine, travaillez les sucres, le sel et l'œuf. Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil double de volume. Ajoutez la farine et la maïzena en une seule fois et mélangez le tout du bout des doigts. Incorporez petit à petit le beurre coupé en dès dans le mélange. Pétrissez le tout et formez une boule lorsque la pâte est bien homogène. Laissez reposer ½ heure.
Etalez la pâte au rouleau sur votre plan de travail légèrement fariné et découpez-la avec les emporte-pièces. Déposez les gâteaux sur une plaque de cuisson graissée (ou recouverte de papier de cuisson). Enfournez le

tout dans votre four préchauffé à 150°C (thermostat 5) pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils blondissent. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

C'est aussi simple :

Faites une pâte à sablés puis **découpez-la avec les emporte-pièces.**
Déposez vos biscuits sur votre plaque de four recouverte de papier sulfurisé et **enfournez 10 à 15 minutes à 150°C**.
Une fois les biscuits sortis du four et **complètement refroidis, décorez-les avec des crayons pâtissiers**.
En guise de **support**, **découpez un cœur dans du carton** et **recouvrez-le de papier décopatch**. Ensuite, **collez-y un joli galon de dentelle**.
Voilà, c'est déjà terminé !

Une idée créative reste une idée créative !

Certains articles de la liste de matériel ne sont malheureusement plus disponibles.

Cependant, nous espérons que cette fiche créative continuera malgré tout à vous inspirer.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
644303-06	Ruban adhésif double face VBS6 mm	1
120340	Pinceau pour serviette VBS, plat	1
970373	Ciseaux VBS « Bouts pointus »	1