

# LES ÉTOILES À DÉVORER!!!!



1. MÉLANGEZ LA FARINE, LE SEL ET LE BEURRE RAMOLLI COUPÉ EN DÉS, JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE SABLEUSE. AJOUTEZ LE LAIT, LE JAUNE D'ŒUF, LE SUCRE, LE SUCRE VANILLÉ ET L'EXTRAIT DE VANILLE.

2. MÉLANGEZ ENSUITE AVEC LES DOIGTS JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGENÈ.

FORMEZ UNE BOULE ET PLACEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 1 HEURE.

3. UNE FOIS LE TEMPS DE REPOS ÉCOULÉ, PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C.

ÉTALEZ LA PÂTE AU ROULEAU, SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ, SUR 1 CM D'ÉPAISSEUR.

DÉCOUPEZ DES BISCUITS À L'AIDE D'EMPORTE-PIÈCES EN FORME D'ÉTOILES.

4. DISPOSEZ LES SABLÉS SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR COUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, OU À DÉFAUT BEURRÉE. ENFOURNEZ ET FAITES CUIRE 10 MINUTES. LAISSEZ REFROIDIR LES BISCUITS SUR UNE GRILLE.

POUR LE GLAÇAGE, MÉLANGEZ 200GR DE SUCRE GLACE ET UN BLANC D'ŒUF.

BADIGEONNEZ VOS PETITES ÉTOILES DE GLAÇAGE PUIS SAPOUDREZ DE PAILLETES COLORÉES.

## INGRÉDIENTS :

250G DE FARINE

100G DE SUCRE

1 ŒUF ET UN BLANC

D'ŒUF

1 SACHET DE SUCRE

VANILLÉ

200G DE SUCRE GLACE

150G DE BEURRE

2 CUEILLÈRES À SOUPE DE

LAIT

2 CUEILLÈRES À CAFÉ

D'EXTRAIT DE VANILLE

LIQUIDE

1 PINCÉE DE SEL

PAILLETES ALIMENTAIRES

COLORÉES